

零售食品 场所 操作者指南



圣地亚哥县

环境卫生局

食品房屋部门

信箱 : 129261

圣地亚哥,加州 92112-9261

(619) 338-2379 (619) 338-2245 fax

www.sdcdeh.org



圣地亚哥县
环境卫生局
食品房屋部门



圣地亚哥县环境卫生局食品与房屋部门致力于提升公共健康和安全，以期增加三百万居民的预期寿命，和每年多达一千四百七十万游客的生活质量。我们投身的目标与方式包括提供最高的机会以减少地区之间的卫生悬殊，不分年龄、性别、种族、贫富（收入）、教育、居住地区、伤残或个人性取向。性别的适应。

食品与房屋部门主要目标之一为减少圣地亚哥县内由于主要病菌所引发的食品中毒疾病。我们计划实现此项目标并集中精力针对在圣地亚哥县的食品批发机构中可能引致食品中毒疾病的危害，并进一步改善食品员工的行为与零售商预备食品的工作程序以免直接影响食品致病。

在圣地亚哥县有十八座城市有超过一万一千个零售食品的商号。由圣地亚哥县所管理的食品商包括：餐馆、零售食品加工商、市场、食品批发仓库、供应食品之船只（提供食品服务）、学校厨房、食品车以及午餐供应车和批发市场。

发布此指示是为了提供给员工一些公共卫生事项与及我们的食品检验规格的基本原则。使用本指示时，会对员工有帮助以判定他们现行操作时的状态，而且提供需要的工具去改进各方面的食品处理、加工、存储、搬运、与供应。更有一层，本指示提供员工有关检验程序，注册环保卫生处专员所写报告，以及评级标准的信息。

请注意：本指示所提供的信息是基于加利福尼亚零售食品编码。为规范使用，员工如有必要请将该编码放在身边，以便查询。

目 录

	<u>页码</u>
引致食源性疾病的食品安全风险因素	5
了解您的检查报告:	6
• 知识含量	7
• 员工健康&卫生操作	8
• 防止手污染	10
• 时间温度关系	11
• 防止污染	12
• 食品必须来自核准的渠道	15
• 确认核准的程序	16
• 消费者提醒	16
• 高度易感人群	17
• 水/热水	17
• 液体废物	18
• 虫害	18
• 监管	19
• 个人清理	19
• 食品安全总体要求	19
• 食品存放/展览/供应	21
• 设备/器皿/抹布	22
• 物理设备	24
• 持久的食品场所	26
• 标志要求	27
• 遵守和执行	27
了解您的等级和评级要求	29
圣地亚哥县食品房屋部门	30
重要联络单位	31
食品场所之废水排泄联络处	32

附录

	<u>页码</u>
附录 A: 自我检验清单	33
附录 B: 主要违法行为概述	36
附录 C: 食品安全风险控制程序模板	37
附录 D: 食品场所中严重灾祸或紧急事故或设备中断时的处理程序	61
附录 E: 主要食源性疾病的病原体	72
附录 F: 食品场所里的隔油池与截流器	76
附录 G: 备办食品与食品输送的交通工具	77
附录 H: 临时事件	79
附录 I: 危害分析、重点控制 (HACCP)	80
附录 J: “外卖” 或剩余食品的标签	81
附录 K: 生蚝需求	82
附录 L: 食品过敏	87
附录 M: 公共健康控制的时间	91

引致食源性疾病的食品安全风险因素

据估计，在商业场所或者居民住宅内的食源性疾病每年在美国造成 7600 万疾病，325000 例住院以及 5000 例死亡。但是也有好的消息，就是这些疾病只要您遵从下列指引，就可以得以避免。根据疾病管制及预防中心(CDC)，五种食品安全风险因素与员工的行为与准备习惯有关已被证明是食品疾病的来因。这些因素是：

- 1. 不适当保持温度**
- 2. 不良的个人卫生习惯**
- 3. 未彻底的烹煮**
- 4. 设备不干净**
- 5. 食品来源不安全**

在商业场所发现任何一例风险因素，就必须立刻予以更正，即时检察员不在场。如果违法行为无法即时更正，就必须实行替代方案或者关闭受影响区域和加工程序直到违法行为得以纠正。没有立即采取更正措施会增加食源性疾病爆发的风险。环境卫生专家将以上的危险因素列入平时检查的重点项目里。环境卫生专家集中于以上五项主要食品中毒疾病的风险因素上，如此可以帮助食品场所经营者识别那些区域也许可能增加食品中毒疾病的风险。一旦这些范围被鉴定之后，环境卫生专家可以讨论如何减少及改善方法来解决这些不安全的情况。

请注意除了上述因素之外，五种公共健康因素已被联邦食品药品监督局确定为保护消费者健康的方式：

- 1. 知识含量**
- 2. 员工健康控制**
- 3. 预防双手作为传播途径**
- 4. 控制病原体的时间温度参数**
- 5. 消费者提醒**

确保食品安全是您的责任。您的食品安全管理系统必须集中于监测和控制食品安全风险因素并且实施公共健康干预，减少食源性疾病风险。

报告样品



草稿



食品检验报告

圣地亚哥市环境卫生署

邮政信箱：129261 圣地亚哥，加利福尼亚 92122-9261
(619) 338-2222 (800) 253-9933 www.sdcdeh.org

第 1 页，共 ____ 页

工厂名称

日期 (月/日/年)

 /

 /

批准号：

地址 市 邮编 CT

批准类型：

批准持有者 批准到期时间 进/出时间

员工编号：

检查类型： 常规检查 复检 投诉检查 环境检查 其他检查

所需时间：

 .

 .

 .

 .

 .

 .

In=符合 N/O=未遵守 N/A=不适用 MAJ OUT=严重违反规定 OUT=违反规定 COS=在线整改 PTS=分数 PTS LOST=失分

知识能力的证明		MAJ OUT	COS	PTS	PTS LOST
In NO -	1a. 食品安全证书和到期时间	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
In - N/A	1b. 对食品加工者的培训	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
员工的健康和卫生状况					
In NO -	2. 可传播疾病；报告，限制与隔离	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
In NO -	3. 病毒无法通过眼睛、鼻子或口腔释放出来	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
In - N/A	4. 良好的饮食习惯及吸烟状况	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
防止通过手造成污染					
In NO -	5. 手部清洁并及时清洗；正确使用手套	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
In - -	6. 配备了足够的洗手设备，并方便使用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
时间和温度规定					
In NO N/A	7. 合适的冷/热稳定温度 □热 □冷	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	2
In NO N/A	8. 定期对公众健康进行控制；程序和记录	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	2
In NO N/A	9. 合适的冷却手段	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
In NO N/A	10. 合适的烹饪时间及温度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
In NO N/A	11. 热稳定时采用了合适的再加热程序	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	
污染的保护					
In NO N/A	12. 食品的返工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	

In - -	13. 食物保存状况良好，安全，不与其它食物混置	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4/2
污染的防护（接上）					
In NO N/A	14. 食物接触表面清洁卫生 消毒剂： <input type="checkbox"/> 氯 <input type="checkbox"/> Quat Amm <input type="checkbox"/> 高温 <input type="checkbox"/> 其它 浓度：	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4/2
食品原料来源合格					
In - -	15. 食品原料来源合格	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4
In NO N/A	16. 符合贝壳类产品存储的标记，状况和陈列要求 <input type="checkbox"/> 牡蛎 <input type="checkbox"/> 哈贝 <input type="checkbox"/> 哈肉 <input type="checkbox"/> 其它	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
In NO N/A	17. 符合东大西洋牡蛎法规 已通过程序的符合性	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
In - N/A	18. 依次为： <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 特殊程序 <input type="checkbox"/> HACCP 计划 消费者顾问	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
In NO N/A	19. 对于生的或未熟食品设立了消费者顾问 高敏感人群	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
In - N/A	20. 注册的保健结构/公立和私立学校； 不提供禁止食品	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4
In - -	21. 有冷/热水可供使用 洗手水温度 洗碗盘水温度 液体废弃物的处理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4/2
In - -	22. 下水道和废水排放管道合理配置 寄生虫	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4/2
In - -	无啮齿动物，昆虫，鸟类或其它动物	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4/2

项目/位置	温度	项目/位置	温度	项目/位置	温度

监督	分数	失分
24. 负责人在职并履行工作义务	1	
员工的清洁状况		
25. 员工的清洁状况和头发的梳理	1	
一般食品安全要求		
26. 合格的食品冻结和解冻方法	1	
27. 食品的隔离和保护	1	
28. 水果和蔬菜的清洗	1	
29. 有毒物质被正确地确认、存储和使用	1	
食品存储/展示/服务		
30. 食品存储；确认了食品存储容器	1	
31. 消费者的自助服务	1	
32. 食品标示信息正确	1	

设备/器皿/亚麻布	分数	失分
33. 不接触食品的表面清洁	1	
34. 洗涤设备的安装、维护和使用；有测试条	1	
35. 设备/器皿通过检查，安装，良好维修；能力	1	
36. 设备，器皿和亚麻布的存储和使用	1	
37. 售卖机	1	
38. 充足的通风和照明；指定区域的使用	1	
39. 配备了温度计并且准确	1	
40. 抹布的正确使用和保存	1	
物理设施		
41. 管道：合理的回流设备	1	
42. 垃圾和废弃物被妥善处置；设备被正常维护	1	

物理设施（接上）	分数	失分
43. 厕所：设置合理，清洁	1	
44. 用户端设备；个人/清洁设备；防虫设备	1	
食品长期保存设备		
45. 地板，墙面和天花板：修建，维护及清洁	1	
46. 没有未经许可的私人房屋/起居或休息场所	1	
标记要求		
47. 等级卡，标记并带有最近检验报告的时间	1	
规范及强制性要求		
48. 计划审查		
49. 已获得许可证		
50. 拒留		
51. 许可证被吊销		

检查结果

%

不恢复 订单封存 恢复 是 否 无 等级从 ___ 调整为 ___ 检查得分：100-___ = ___

应遵守和整改的事项（详细内容请看本页背面）

了解您的食品检查报告

环境卫生专家将使用官方的检查报告来评定您的场所等级。不合格的记录重点是着重于上述所提及的食品安全的风险上。在完成检查之后环境卫生专家将会检讨检查的结果并要求对任何不合格的事例做必要的更正。您必须独立存放您的检查报告，定期浏览，评估改进或者在检查中发现的反复违法的地方。

环境卫生专家与经营者共同工作在可能的情况下得到他们自愿的顺从。然而，重要的须觉察的是，在食品设施检查报告里所列出的不合格项目是违反加州卫生安全法规是必须更正的。已确定为主要违法点的任何风险因素必须及时得以改正。如果主要违法点无法及时得到改正，或者没有找到合适的替代方案，食品场所及其受影响区域将面临关闭的可能，直到违法行为得以改正。

如果反复出现主要违法点，则可能意味着需要培训、程序变更或者设备更新，以减少食源性疾病或者受伤的风险。作为食品操作者，您必须对所有发生在您场所内的违法行为负责，并且尽您所能确保您的场所有正确的操作程序、培训和设备，保证场所食品经营的安全。

如果您的场所一段时间内反复出现主要违法行为，或者分数屡次在 90%之下，又或者反复关门，您会被要求参见行政听证，并且被要求制定一份改进计划。如果存在更多违反法律的行为、持续的不配合或者干扰环境卫生专家履行职责，您的营业执照将面临暂停或者吊销。

本部分内容包括食品场所检查报告的解释，并且帮助食品场所经营者达到加州卫生安全法律的要求：

知识含量

知识含量/食品安全证书

全部的食品场所中负责处理无包装食品的老板或是员工要有从一个批准的卫生训练学校通过食品卫生训练考试取得证书。一个人只可以登记为一家商号。如果没有证书您就会收到发出的警警告通知。如果您想要知道哪里有批准的卫生训练学校的名单请到我们的网站 www.sdcdeh.org 或是打电话到(619) 338-2379。

食品操作者培训

所有经手准备食品的人员、服务生、洗碗者、或是任何只要会接触到解开的未被包起来的食品或器具的人员，都须要有一张有效的食品卫生训练卡。这张卡可以从合法认可的食品卫生训练学校完成三个小时学习成功、食品安全证书考试、或通过县政府发行的食品卫生训练测试核发给老板或是员工的食品安全证书。有证书的人员有责任确定员工是否有足够的食品安全处理知识来确保准备和服务食品。食品安全证书可以从合法公认的食品安全学校取得，要知道公认的食品安全学校的名单请到我们的网站 www.sdcdeh.org 或是打电话到(619) 338-2384。

员工健康&卫生操作



传染性疾病;报告;限制 & 禁止

广域的传染疾病和传染可能因食品处理人员经食品或是有关的器具或设备而传染给顾客。适当的管理食品设施营运及开始制定系统来确保员工避免呈现出传染风险使食品成为病原体而传送到食品或其它的员工，如不要处理打开的食品或器具。食品员工如有腹泻、发烧、呕吐、黄疸、因发烧而喉咙痛、或伤害时应通知主管，主管可以用适当的步骤来排除食品疾病传染。当主管注意到某一个员工有被诊断出上述疾病的报告时，他们必须打电话给我们的部门，电话是(619) 338-2356 或 (619) 338-2379。

如果您生病，州法要求您做到以下几点：

1. 如果您被确诊患有下述胃肠疾病：伤寒，肝炎，痢疾，肠或志贺毒素大肠杆菌，诺瓦克或阿米巴，请通知您的负责人。

请谨记，如果您患有肠胃疾病，特别是腹泻和/或小腹痉挛、发热、呕吐时，您就不应参与接触食品或者器皿的工作。

2. 如果您手上、手腕上、手臂上有开裂的伤口或者损伤，请通知您的负责人。

记住，所有在这些地方的伤口和损伤必须进行防渗透性覆盖（比如指套）并且如果手上有伤，带上手套。身体别的地方的伤口和损伤应该用干燥的、耐用的、紧密的绷带绑好。

主要违法点

没有汇报生病的食品员工，也没有禁止和限制他们。

营业时间内，负责人必须在食品场所内。如果您生病，州法律要求负责人依据下列处理：

1. 如果食品操作者被确诊患有沙氏门菌、甲肝、伤寒,肝炎,痢疾,肠或志贺毒素大肠杆菌,诺瓦克或阿米巴(包括伤寒和霍乱) , 则禁止从事食品操作工作。并且负责人必须打电话 (619) 338-2356 向环境卫生部门报告。

只有圣地亚哥县环境卫生局和县卫生和人道服务部门同意，这些操作者才能返回工作。

2. 如果食品操作者有急性肠胃疾病或者鼻腔疾病或者他们持续咳嗽、喷嚏和鼻腔流脓，则严格限制这些食品操作者经手暴露的食品、干净的设备、干净的抹布、干净的器皿和未包装的一次性服务设备。

当这些食品操作者不再有上述症状的时候，则不需要再对他们进行限制。

3. 如果两个及其以上的人突患急性肠胃疾病，或者被确诊患有伤寒,肝炎,痢疾杆菌,大肠杆菌,诺瓦克或阿米巴病时，请打电话(619) 338-2356.向环境卫生局报告。

急性肠胃病包括腹泻（包括单独腹泻和带有呕吐的腹泻），发热。或者小腹痉挛。腹泻或者别的肠胃病症状有时也会伴有呕吐现象，诸如发热或小腹痉挛也可能出现呕吐症状。

4. 涉及食品员工的健康事宜必须以最好的方式处理，确保个人隐私权不受侵犯。

严禁有口或者眼的分泌物

如果员工患有持续的咳嗽、喷嚏或者鼻涕流脓，州法律要求他们不准从事接触暴露的食品或者干净的设备、器皿和抹布的工作，直到他们不再出现这些症状。

正确的食用、品尝、饮用或者抽烟

食用或者饮用只能在设置于厨房外边的员工饮食区进，在厨房或者其他别的食品制作存放区域内食用或饮用都是不被允许的。然而，如果饮料的容器封闭且有吸管，您也可以在厨房饮用。如果您只使用一次性器皿，您也可以品尝食品。

主要违法点

没有限制正经历着持续咳嗽、喷嚏或者鼻涕流脓，并且眼口鼻有分泌物的员工从事和暴露的食品、干净的设备、干净的器皿或者干净的抹布接触的工作。

防止通过手传播污染

手部清洁 & 正确洗手;正确使用手套



在工作前或者出恭之后，必须洗手。食品工同时也必须在接触食品/设备/器皿之前，在戴上手套之前，必须洗手。在将食从生食转变到熟食过程中，在接触了身体位之后，或者任何有可能发生脏污的情况下，都必须尽可能多的洗手。。

员
品
部

主要违法点：

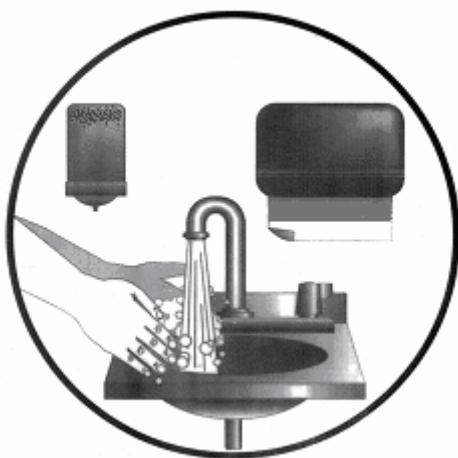
双手没有根据要求清洗，手套没有正确佩戴，或者手套使用于不

用肥皂和热水涂擦手和手臂 10 - 15 秒，经常彻底清洗手及手臂。

食品处理人员若身上有伤口时，必须要用绷带包扎并且使用手套。食品处理人员若有假指甲时，必须戴上手套。每次洗手，尽可能的更换新手套，这样您就不会弄污食品，比如在处理生食或者喷嚏之后。切忌在出恭之时带着手套。在处理准备使用的食品前经常保持手套的干净、清洁。

此外，尽量少用双手和手臂直接接触未包装的准备使用的食品，可以用铲子,叉子,钳子,包装纸,手套,或其他的工具来组装或提取食品。

提供充足的方便的洗手场所



洗手标志必须贴在任何洗手水槽处。在洗手水槽处准备热水和一次性洗手液或者洗手粉。每一个洗手水槽必须备有一个独立的一次性手巾配置装置或者空气加热型干手机。

在每一个洗手水槽处准备热水、一次性肥皂
和纸巾

时间温度关系

正确的热藏 & 冷藏温度



有潜在危害性的食品必须保存在至少华氏 135 度 或者最多华氏 41 度的温度环境中。活贝壳、生鸡蛋、在未开启容器内的巴氏杀菌奶及其产品可能在接收或存放时的内部温度只有华氏 45 度(摄氏 7 度)甚至以下。有潜在危害性的食品包括猪肉、鸡肉、牛奶产品、生或者熟的鸡蛋、海鲜、肉汁,米饭,油煎豆角,烤马铃薯,芽,切瓜,未消毒的果汁。有潜在危害性的食品类别必须存放在运作正常的冰箱之内。食品必须小批量的制作，以减少食品在室外温度条件下的时间。热食品热供应，冷食品冷供应。

主要违法点：

没有任何干预的情况下，有潜在危害性的食品或者鸡蛋存放在华氏 50 度至 130 度

公共健康控制的时间

此项内容，请参见 附录 M.

正确的冷却方式

有潜在危害性的食品在经过烹调以后，必须在两个小时之内从华氏一百四十度(摄氏六十度)冷却到华氏七十度(摄氏二十一度)；并且在四小时之内从华氏七十度(摄氏二十一度)冷却到华氏四十一度(摄氏五度)或以下。急速冷却有潜在危害性的食品可在冰箱里完成，放置在浅的平底锅内并且将食品分成在小块，方便储存。已煮过的食品要冷却时同样也可以用急速冷却的设备、或者加冰为成分之一、或放入盛满冰块的容器并时常搅动。用于冷却的食品容器如果不会受污的话，不应密封或者加盖子，如有必要，搅拌均匀。

主要违法点：

有潜在危害性的食品没有正确冷却

正确的烧煮时间& 温度

所有在食品场所的、生的、未烧煮好的动物肉的食品在供应之前必须烧煮充分。烧煮有潜在危害性的食品必须达到要求的温度，这是杀死病菌的唯一方式。必须使用探针温度计确定内部温度。热偶温度计是用来测量大块食品比如汉堡的内部温度的最佳工具。

主要违法点：

有潜在危害性的食品没有根据要求烹

州法规定的内部烧煮温度如下：

食品项目	烧煮温度
水果&热藏的熟蔬菜	135°F
即时服务的熟鸡蛋、鱼、单片肉	145°F 15 秒
供后期服务的碎肉、注射肉、生鸡蛋;	155°F 15 秒
鸡肉、碎鸡肉、酿制食品（鱼、肉、鸡肉、干面食、 酿馅的鱼、肉、鸡肉）	165°F 15 秒
烘烤食品（猪肉、牛肉和火腿）	130°F 或者遵从加州零售食品标准中的规定

请注意这里所指的必要温度并非是指锅炉温度，而是食品烧煮完成后的中心点温度，这一点很重要。

热藏食品的正确加热程序

在食品场所制作、烧煮和冷却的食品必须在 2 小时之内快速加热到最低内部温度为华氏 165 度。食品不应该在蒸汽桌或者别的热藏工具上加热或者“烧煮”。在微波炉加热的食品必须翻转或者搅拌，并且被覆盖，加热到华氏 165 度。商业处理的有潜在危害性的准备使用的食品必须在 2 小时之内加热到华氏 135 度或更高。用于随时服务的烧煮好的或者冰箱内的食品可以在任何温度条件下供应。

主要违反处：

有潜在危害性的食品没有如要求加热

免受脏污

回收食品和再供应食品

食品被供应或出售给消费者之后，即使食品没有食用或者被顾客返回，也不能重新使用（包装浸渍调味料，面包,炸洋芋片,萨尔萨舞曲,酱菜,辣椒等）。顾客一旦完成消费，则未食用完的食品必须立即丢弃。

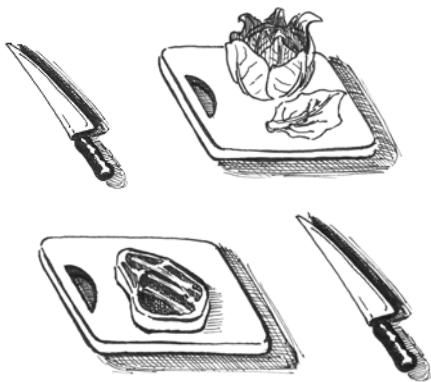
食品状态良好、安全以及纯正

食品在接收时必须严加检查它们的合适温度、损坏痕迹（比如损坏的容器、溢漏的产品或者弄脏的包装）和受污状况（比如不干净的用于接触食品的冰块、农作物中的昆虫、糖中的蚂蚁或者掉进面粉中的老鼠）。食品必须严禁交叉受污。当有害的微生物从一个食品这里传播到另一个食品处，就会发生交叉感染的现象，比如在准备使用的食品上方存放或者解冻生的猪肉和鸡肉，就会发生交叉感染。

冰块常被称为“被遗忘的食品”。尽管冰块冰冷，但它也能沾染病菌。不要用手或者饮料杯去取冰块。如果冰块用于其它用途，比如存放饮料容器，就不要在饮料中加入这些冰块。取冰块时，用带有手柄的专用塑料或金属铲子去取。.

食品必须免受未经许可的添加剂比如亚硫酸盐的污染，也不该受到化学污染。亚硫酸盐不能加入到有潜在危害性的食品或者新鲜的食品蔬菜中去，因为这会造成严重的过敏反应。此外，用于存放化学试剂的容器不得用于存放食品、器皿或者抹布。

食品接触面的干净 & 消毒



当有害的微生物从一个食品这里传播到另一个食品处，就会发生交叉感染的现象，由于这个原因，所有接触食品的表面必须在处理不同的生动物产品、制品和速食食品的情况下清洗和消毒；至少在使用之后每隔四小时清

洗消毒一次，包括砧板、菜刀、切割机或者直接用于接触食品的设备。顾客使用的碗碟器皿也必须正确清洗和消毒，以放置传染病。热偶或者探针温度计必须在使用前后清洗消毒。

洗碗机必须根据厂家标签使用。特别，洗碗机只能使用于碗碟或者类似设备，并且它们必须满足厂家的水温和消毒要求。消毒剂的浓度必须反复测定，确保适当的浓度。在堆放和存储之前风干所有的器皿。

主要违反处 n:

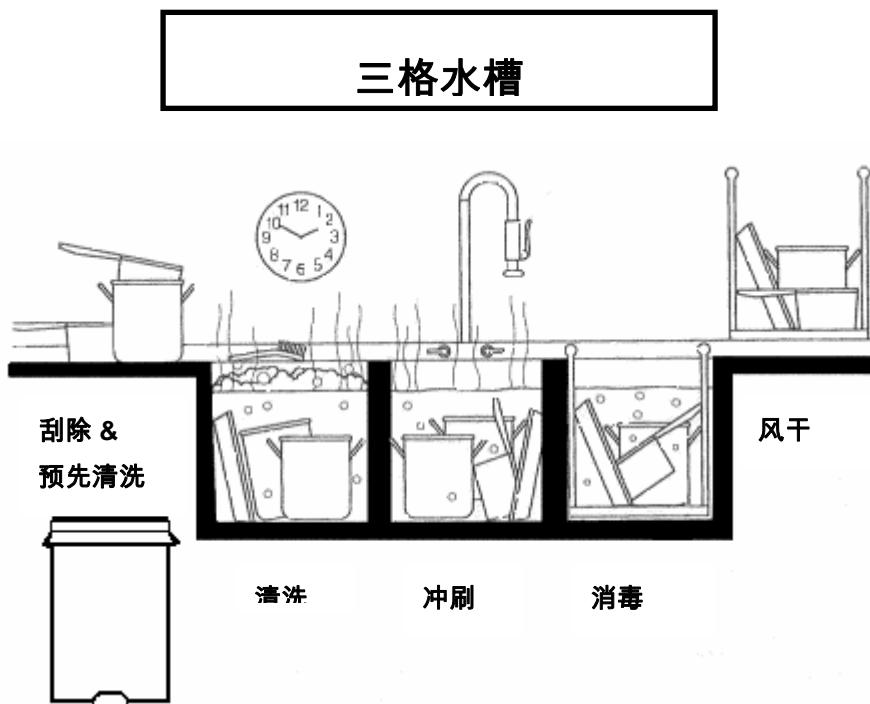
食品明显受污或者
掺有杂质

主要违反处:

对食品接触表面的不正确消毒；不正确的机洗碗碟的温度；食品接触表面受污，可能造成食品受污；对食品接触表面消毒的失败

手洗碗碟的话，必须有至少三格的水槽，用于清洗、冲刷和消毒设备及其器皿。

在水槽间隔里洗涤必须包含清洁剂、或其它清洁使用要依照清洁代理厂商分类卷标指引。清洗溶液洗涤的温度必须维持在不低于华氏一百一十度即摄氏四十三度 (110°F/43°C)或温度依照清洁代理厂商特别指定的温度卷标指引。



冲刷格的水必须保持一定的热温并且干净。如果水变冷或者变混，请重新更换。

消毒必须经核准后才能使用在食品设施上，而且必须依照制造厂商的说明特别是产品标签使用。人工消毒必须要在下列任选一项的最后冲洗消毒阶段之下完成:

- a) 放入液体 100 ppm 的漂白水溶剂里三十秒后有效
- b) 放入液体 25 ppm 的碘溶剂里一分钟后有效
- c) 放入液体 200 ppm 的四氯盐基溶剂里一分钟后有效
- d) 放入的水至少在摄氏八十二度即华氏一百八十度(82°C/180°F)下三十秒
- e) 放入的任何一种化学消毒剂必须依照联邦法规第 178.1010 条文第 21 条条款。

食品必须来自核准的渠道

从核准渠道获取食品



所有的食品必须来自于经核准的渠道。食品必须来自有声誉的、经合法机构许可核准的或者注册的供应商。食品不应在私人家庭内制作。购买食品的发票可以作为食品渠道的证明。生的或者处理过的猪肉和鸡肉产品必须有美国农业部的核准标签。向您的销售商索取最新的检查报告影印本。对您销售商供货的定期质量保证检查是确保您接收的食品经安全处理的最佳方式。当您接到食品时，您必须仔细检查，确保食品未受污染，温度合适以及来自经核准的渠道。

软奶酪同样必须购买自经许可的供应商或者厂家。不要从上门摊贩中购买新鲜奶酪。这些未经许可生产的奶酪可能对公共安全造成威胁。奶酪必须含有下列信息：厂家名称和地址、加工厂号、成分以及营养，有效期。

贝壳类食品的标签保存、条件和展示

贝壳类食品的标签必须保存在容器内，直到容器内已无存放物且至少存 90 天。贝壳类食品的存放不得相互混淆（比如：不同的生蚝袋混淆置或者生蚝象蛤蜊一样存放在同一容器中）。

遵守海湾生蚝规定

出售、供应或者转赠从海湾州（路易斯安娜州、佛罗里达州、德克萨斯州、亚拉巴马州、密西西比州）出场的生蚝的场所必须遵守加州的法律规定。

如果海湾生蚝无法提供是在 4 月 1 日至 10 月 31 日这个期间处理的证明，则不能销售和供应这些生蚝。

海湾生蚝警告标志必须在每年 11 月 1 日至 次年 3 月 1 日之间张贴在所有未经处理的海湾生蚝上。

主要违法点：

食品以未经核准的方式进行运输；或者来自未经核准、不安全或者不经过检疫的源

主要违法点：

贝壳类食品认证标签遗失或者不完整；或者贝壳类食品的不正确保放方法 / 勿烹饪

主要违法点：

未经处理的海湾生蚝在被禁月份内销售或者供应（4 月 1 日至 10 月 31 日）或者在 11 月 1 日至次年 3 月 31 日期

保放

遵从核准的程序

遵从差异、专业处理和 HACCP 计划：

高风险食品处理方式要求有一个危险分析、要点控制计划 (HACCP)。如果您正在进行下述的任何操作，您就需要一个 HACCP 计划：

- 烟熏食品作为一种保存方式
- 固化食品
- 使用食品添加剂作为一种保存方式或者作为一种消灭食品潜在危害性的方式
- 操作软体贝类生命保障系统，用于为消费者食用的贝类。
- 定制动物加工食品
- 酿制酒精类饮料
- 采用酸水或水活性防止肉毒杆菌的生长*
- 减少氧气包装*

*在某尾标有星号*的是要求州公共健康部门审批的。

关于什么是 HACCP 计划，请参见 附录 J.

主要违法点：

如果使用减氧包装于有潜在危害性食品或者修正食品使用酸化性或者水活性或者修正场所没有获取 HACCP 规划，或者没有获取政府部门核准的 HACCP 规划，并且没有根据核准程序操作。

消费者提醒

为生的或者未煮熟的食品提供消费者提醒

如果供应生的或者未经煮熟的牛肉、猪肉、鸡肉、鱼肉、鸡蛋或者包含有生的或者未熟鸡蛋的食品（比如：比如恺撒色拉或者荷兰酱），则该场所必须提供口头或者书面的消费者提示，说明含有生的或者未熟的食品。

刺身,烙咽金枪鱼,牛排甜筒这些食品不需要消费者提醒，因为这些是生食食品，这点已是常识。另外，顾客明确点了生的或者未煮熟的食品（比如中等熟的牛排或者水煮蛋）时，此时也不需要提供消费者提示。当消费者回到色拉桌或者自助餐添菜时，他们必须被口头或者书面告知他们必须使用干净的碗碟器皿。

高易感人群

特定的健康护理场所/公共的&私人的学校；严禁出现被禁食品

为了保护诸如小孩、老人、免疫功能缺陷的高度易感人群，私立/公立的学校和某些特定的场所禁止出现某些食品。这些被禁食品包括：

1. 未经巴氏消毒的果汁、液体牛奶或者干牛奶.
2. 未经巴氏消毒的鸡蛋，除非生鸡蛋是根据消费者的要求提供在单独的饮食中并且根据法律要求烧煮，或者和别的成为一起并且充分烧煮成为准备使用的食品，或者场所努力争取道 HACCP 规划。
3. 提供给医疗隔离的人的食品，即时这些食品还未开启，也不能重新使用。
4. 包含有来自动物的生食的准备使用的食品或者未全熟的食品。
5. 生的豆芽.

主要违法点：

如果出售被禁食品

水/热水

贮备热 & 冷水

食品场所必须随时准备有安全和充足的热水冷水供应。用于洗涤器皿的热水温度至少在华氏 120 度以上，用于洗涤双手的热水温度至少华氏 100 度以上。洗碗计的热水温度必须达到厂家的生产说明。**如果没有饮用水，食品场所不能制作或者供应未包装的食品。**

主要违法点：

- 洗碗水槽内的热水低于华氏 110 度.
- 水源供应受污或者未经核准.

废水处理

下水道 & 废水管道妥善布置

液态水必须通过合法的水泵系统处理掉，或者通过核准的私人处理系统处理。设备里排出的废弃液体像是从蒸气桌、制冰器、冰箱单位、和自助餐陈列处必须有适当的排水沟穿过气隔流入地面水槽（不是流入水桶或是平底锅）。废水溢出或者隔油池和截油器堵塞或者洗手间无法正常运作，必须及时修正。当下水道或者隔油池和截油器堵塞时，食品场所必须关门，直到问题得到解决，并且该场所进行清洗和消毒。

主要违法点

- 下水道或者废水蔓延至食品场所，会造成或者可能造成食品接触面的受污或者食品的受污。
- 满溢或堵塞隔油池/拦截器

虫害



没有老鼠、昆虫、鸟或者动物

营业场所内必须没有蟑螂或其它昆虫、和鼠类。堵塞昆虫或鼠类可以进入您的建筑物里的地方（如开启的门或外面墙壁的洞穴）。当接收产品时一定要检查它们是否有昆虫或鼠类的损害。宠物或者动物不准进入场所内。鱼或者为残疾人提供服务的动物可以进入，但只限进入顾客区。场所内如果出现大量的蟑螂、老鼠或者苍蝇，则必须关门，直到问题得以解决。您必须利用许可的虫害控制专家区控制虫害。

主要违法点

场所内留有新鲜粪便，呕吐物，尿渍，或咀嚼痕迹表明有蟑螂、鼠蚝和类似虫害（带有疾病），这造成或可能造成食品、设备、包装或者器皿的受污。

监管

负责人在场 & 履行职责

负责人在营业时间内必须时刻在营业场所。负责人负责排除或者限制一些员工，确保顾客不进入厨房，并且确保顾客在返回色拉桌或者自助餐桌时使用的碗碟器皿干净。

个人清洁

个人清洁 & 束发



食品员工必须具备良好的卫生习惯，并且在处理食品、设备或者器皿时时穿戴干净。食品员工（包括管理者）必须带上发套。发套包括：帽子或者发髻。

食品员工不准在厨房或者任何食品和器皿处理或者存放的地方吸烟。记住在休息时刻抽完烟之后经常清洗双手。

食品安全总体要求

使用核准的方式解冻冷冻食品

保持冷冻食品的冷冻状态直到制作时。只有四种方式解冻冷冻食品。

1. 放入温度在华氏 41 度及以下的冰箱内

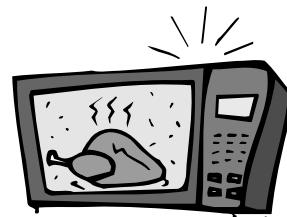
2. 存放在华氏 70 度及以下的干净的、流动的水下，并且一直监控。



3. 作为烹煮程序的一部分，食品必须达到最低的内部烧煮温度。



4. 如果食品将在解冻后立即烧煮，可以将食品放入微波炉内。



食品的隔离和保护

食品必须正确的存放、制作和供应，防止受污。

将制作好的或者准备使用的食品比如蔬菜存放在生的猪肉、鸡肉和鱼肉上面，防止交叉受污。如果可能的话，将生的猪肉、鸡肉和鱼肉与烧煮好的、准备使用的食品分开放置。冰块，即使它是冰冻的，也会感染病菌。不要使用您的双手或者饮用容器取冰块。使用食品专用的塑料或者金属铲去取冰块。

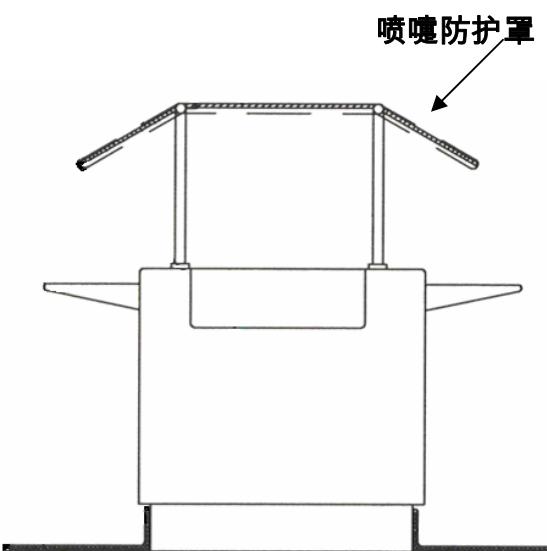
自助式食品陈列必须有防止打喷嚏的装置来保护食品避免受到污染（如色拉台、调味台、或任何可以吃的食品展示会与顾客接近）。这些陈列出来的食品必须要有防护物如此才可以阻止客户的嘴和食品的展示之间有直线的接触。有关自助餐食品展示需求的特别规格数据，请打电话到(619)338-2364 或上官方网站查询 www.sdcdeh.org。此外，室外食品展览和室外使用的食品设备在不运作的时候和不合适的气候条件下 - 比如下雨或者刮风灰尘条件下必须存放在室内。

清洗水果和蔬菜

在使用之前，清洗所有的水果和蔬菜。确保使用干净和消毒的食品制作槽或者一个干净和消毒的食品漏勺，这样水果蔬菜就会免受脏污。

毒素物质正确的确认、存放和使用

所有的化学试剂或者清洁剂必须贴有标签并且和食品、器具、包装材料和食品接触面分开放置。标签必须说明化学试剂在营业场所的厨房内可以安全使用。



食品存放;确认食品存放容器

食品项目必须存放在干净有盖的容器内并置于地板之上。所有食品的存放必须远离灰尘、虫害和从别的产品中滴落的果汁、滴水或者别的任何污染。所有的场所必须有足够的存放空间。

消费者自助

必须定期检查色拉吧和自助餐，每一个存放食品的容器必须都有自己专门的器皿。消费者自助区的饮料发放机也必须以安全和消毒的方式予以检查和运作。

生的、未事先包装的猪肉、鸡肉和取出内脏的鱼(除寿司或生贝壳类)不能以自助餐的形式提供给消费者，除非这些食品会即可烹煮且被消费掉。

正确标签食品 & 诚实阐述

事先包装的食品必须根据加州谢尔曼食品、药品和化妆品法的要求予以标签。任何没有正确标签的食品或者厂家的日期信息有所更改，则会被认定为错误贴标。

所有事先包装的食品必须至少含有食品的普通名称，厂家或者销售商的名称和地址、重量以及更具重量从大到小排列的成分。直接销售给零售场所或者消费者的面包房产品不需要如此贴标。

消费者可以自助的散装食品的容器内也必须贴上成分的标签，或者留有告诉消费者成分的卡片、标志或者其他别的东西。

设备/器皿/抹布

非食品接触面的清洁

所有的非食品接触面必须经常清洁，防止灰尘、食品残渣或者别的废物的积聚。这包括书架、工作台或者别的不直接接触食品的设备。

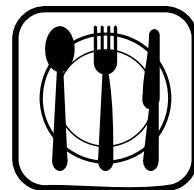
洗碗设备的安装，维修，使用；测试条

人工洗的话，场所内必须备有至少三格的水槽，用于对设备和器皿进行清洗、冲刷和消毒。水槽格必须足够大，能够容纳大的设备器皿进行清洗。

所有的器皿清洗设备，除了下柜洗碗机，必须有两块足够尺寸和规格的整体金属排水板。一块排水板必须贴于待洗器皿的入口处，另一块贴于干净器皿的出口处。下柜洗碗机使用的地方，也必须有两块排水板，一块用于待洗器皿，一块用于干净的器皿，排水板连接在机器旁边。排水板必须倾斜并且排水到核准的废水接收器中。

必须使用测试条，来鉴定洗碗机或者手洗时第三格水槽中的消毒剂是否有合适的浓度。测试条可以从化学试剂供应商中购买到，并且正确存放。（比如氯测试条不准弄湿，季铵盐检测试纸不能暴露于强光）

设备/器皿 – 核准;安装;良好维护;容量



所有新的和旧的与食品和器皿有关的设备必须根据美国国家标准学会 ANSI 认定的标准予以核定和分类消毒。如果不适用 ANSI 的消毒标准，与食品和器皿有关的设备也必须根据执法部门核准。同时场所内必须还有一个具备足够空间的设备，用于冷却和加热食品，以及热藏和冷藏食品。食品在清洗、冲刷、浸泡或者类似操作施必须提供食品制作槽，防止食品受污。

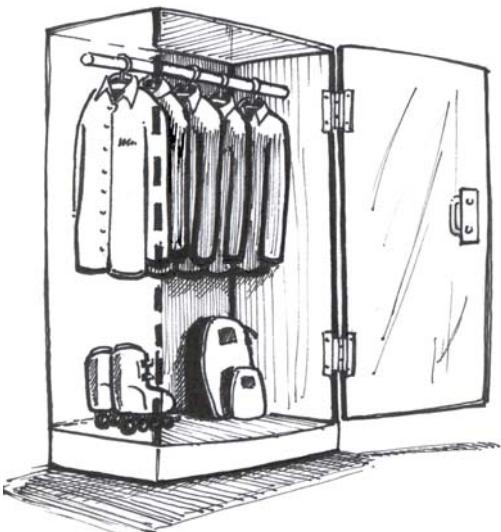
保持冰冻设备的正常运作且不要过分填塞。不要用箔、纸或者纸板分隔内部架子。分隔内部架子和过分填塞会阻碍空气流通，有碍温度控制。

碗碟器皿和设备必须运作正常、维修良好，并根据设计使用。所有破的、有裂缝的碗碟器皿必须予以舍弃。比如砧板之类的表面有刮切痕迹的设备如果无法进行有效清洁和消毒必须重新进行光滑，如果无法重新光滑的话就必须舍弃。

设备,器皿和抹布：存放和使用

脏毛巾或其它脏的桌布必须指定存放在与准备食品或储藏室范围隔开的容器内。干净的抹布必须与脏的抹布隔离放置，并且由声誉好的洗衣店清洗。

经常使用设备、器皿和抹布必须存放在消毒干净的地方。切忌存放在封闭的更衣室、洗手间、废物间、机械室，楼梯下或者下水管道或者漏水的水管上。不使用的抹布必须消毒处理，妥善放置，或者处理掉。



经常摆放器皿，方便让人拿

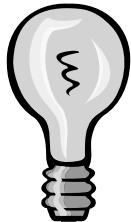
住器皿的手柄。杯子和玻璃杯子的存放头朝下放置在干净的表面上，这样您就不用接触杯子的边沿或者内部。



所有水槽应该是使用在原先水槽本身设计的用途上。下面的例子是不合适的使用方式:当做拖把水槽、当做洗手槽、或在器具水槽里准备食品。不能储放东西在洗手槽里，或堵塞洗手槽做为其它的用途这些都是不合法的。

自动售货机

自动发售饮料、冰激凌或者有潜在危害性食品的自动售货机必须根据国家科学基金或者国家电子制造协会的标准进行构建。他们必须有卫生许可，上有拥有者姓名、地址和电话号码并留有消毒纪录。发售有潜在危害性食品的自动售货机必须能保持食品在安全的温度环境下。室外的自动售货机必须有头顶有防护装置，并且放置在免受污染的区域。

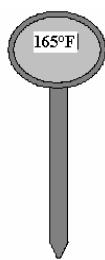


足够的通风和照明; 设计区域, 使用

场所内必须提供足够的照明和通风，为食品制作和存放提供便利，同时为顾客提供一个良好的环境。在所有的烧煮设备上必须备有排气设备，并且保持干净，特别是排风罩通风口。洗手间也必须有通风设备，比如纱窗或者排气扇。

在有暴露食品、设备、器皿、抹布或者未包装的一次性物件的场所内，所有的灯管必须进行防护、涂层或者防碎设置。

提供温度计且度量精确



- 冷藏食品的场所要求备有合格的温度计，同时热藏食品的场所也推荐使用温度计，这样您可以监测和确定食品在安全的温度环境条件下。将温度计放在冰箱内温度最高的地方，通常就是靠近上层和冰箱门的地方。温度计根据说明度量精确，或者在使用时的误差控制在华氏+ 2度之内。食品温度设备可能并没有玻璃制的感应器或者温度计管，除非具有玻璃感应器或者温度计管的温度计包装在放碎涂料中，比如糖果温度计。 温度计可以在批发销售店或者餐馆内购买到。

探针温度计或热电偶温度计有适当小的直径探测仪器是设计给那些薄的食品，比如汉堡薄饼，测量温度所使用的，只要插入食品最少深入四分之一吋即可。在加热食品时，供应食品前，热藏食品时，在冰箱内和检测水温时，请使用探针温度计或者热偶温度计检测食品内部温度。

抹布:正确使用和存放

干净的抹布必须和食品碎片和可见沙尘隔离。他们只能用于专门的用途。（比如：擦桌子、椅子或者桌上器皿）或者一次性使用后立刻清洗。如果放置在消毒溶液中，他们可以重复使用。用于生动物食品的抹布必须和用于别的用途的抹布分开放置。海绵不能使用于食品接触面。

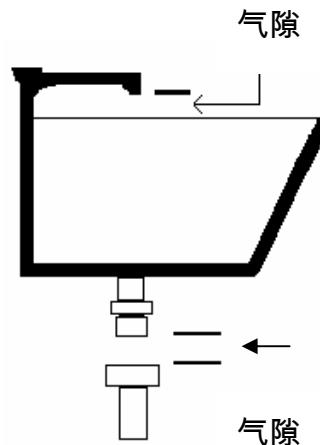


消毒时，化学测试条必须随时提供。如果消毒液浓度过高或者和果汁相互渗透，或者不再达到消毒液的要求，则消毒液必须被替换掉。

物理设备

水泵;合格的回流装置

水泵必须处于良好的维修状态，并且时刻保持足够的水压。废管道不准有漏水。水槽,地板上的水槽,和地板排水沟必须保持畅通。核准的回水防止装置无论何时都必须维持良好的状态并有着良好的维修，这包括但不限于制冷冷凝水排水管线和防倒流装置的清洁水槽；洗碗机；软管围兜。如果使用气隙，仔细地维持这种预防的方法。维持这些装置将有助



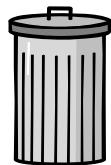
于防止食品受污或者水质受污。防倒流装置可能会根据要求定期进行检测，并且须通过测试。

隔油池和截油器是食品场所的卫生废油管装置的一部份。隔油器表面若无水隔离则油脂易附着在表面上，因此油脂由上到下在排水道里聚积而造成限制废水的排放。装置隔油池或是截油器的目的是可以分隔、分开、堆积和恢复油脂小球体、肥脂肪、和废油来确保废水可以正常排放。清洗和移除隔油池内的堆积物包括用手开启装置和清除堆积物。在正常的使用之下，隔油池内的堆积物会开始发臭而且不卫生，在处理这些堆积物是一件令人厌恶的工作。

由于这个问题是允许设立隔油池在室内的食品准备范围而引起的有关于公共卫生问题，所以在新建立的场所时，所有的隔油池装置和截油器，必须设立在食品场所的外围。

环境卫生计划审核部门与当地的每个废水区域管理部门合作协调检讨这些设备的安装计划。这里有一点要留意的是由当地的废水区域管理部门决定隔油池的需要及大小尺寸。计划审核单位评估隔油池和截油器的设立位置来确保那不会在食品场所里制造公共卫生问题。有关更详细的信息请打电话到计划审核单位(619) 338-2364。

垃圾和废物的正确处理；场所维护



每一食品设施里必须有必要的设备来储存或处理所有废弃的材料。所有废弃食品和垃圾包含废弃食品必须保持在不会漏水和无昆虫滋生的桶子里和无鼠类咬过的容器里以便将气味减到最少和合适紧密的盖子以杜绝昆虫类滋生或放进防水且用完即丢的袋子里然后封闭。

食品设施里的垃圾桶在处理食品时不须将盖子盖上。所有废弃食品和垃圾必须经常用卫生的方式将它移走和倾倒扔掉如此可以防止一些讨厌的东西滋生，不得少于每周一次。

洗手间设施：设置合理和清洁

所有厕所设施保持干净和良好的维修。设立在室内的厕所应完全封密及紧贴和自我关上的门来分开它和食品场所的其它部分，在合适的位置配置厕纸。

2004年1月1日之后建造的提供现场消费空间的食品设施必须提供洗手间设施。之前建造的或者提供洗手间设施，或者张贴标志，说明此处没有洗手间。

经营场所; 个人的/清洁项目 ; 防虫

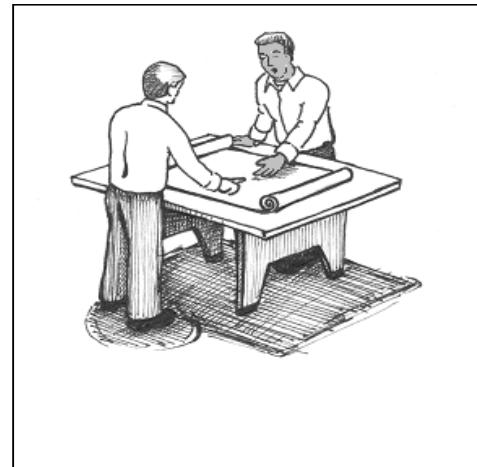
食品场所必须维修良好，正常运作，防止昆虫、老鼠或者鸟类的进入和藏身。墙壁、设备上的裂缝必须填补，必须有自动门而且不使用时保持关闭状态，窗户在不使用的时候也必须保持关闭，而且经营场所必须远离沙尘和场所内不需要的物质。如果使用昆虫电击器，那么它必须设计为能够留住昆虫，并且不能放置在食品或者器皿之上。

衣料物质和别的个人项目必须存放在单独为员工使用设计的区域内。拖把和清洁物品也必须存放在与食品器皿隔离的区域内。拖把使用之后，正确摆放，让他们能够风干。

持久的食品场所

地板、墙壁、和天花板:建造、维修和清洁

所有地板、墙壁、和天花板必须没有油脂、污垢、和碎物。地板排水沟、地板水槽、窗户、纱窗、抽风机、风扇、水管附近、地板垫应该保持干净。瓷砖,面砖浆液,湖基地,水泥,混凝土材料,涂料,天花板,木质 等等,还必须保持清洁和良好的维修服务. 在修理或更换地板、墙壁、或天花板之前请向圣地亚哥县环境卫计划审核单位(619-338-2364) 商讨计划来确定那些材质和计划的核准。



**圣地亚哥环境卫生规划
检查小组**

不准有未经核准的私人家居/居住或者睡眠场所

在食品场所内的任何地方都不准有居住或睡眠的区域。

标志要求

标志的张贴;提供最近的检查报告

必须张贴等级卡和卫生许可证于显著位置。这包括有环境卫生专家张贴的 B 级卡或者 C 级卡。如果级别卡有所损坏 , 请电话(619) 338-2379 请求更换。

最近一次常规检查的影印本必须保存好 , 且根据公众要求供公众查看。告知顾客可以查阅本场所最近的检查报告的标志也必须张贴。(您会在级别卡上看到类似信息) 。洗手标志必须贴于每一出水槽 , “不准吸烟”的标志必须贴于食品制作、食品存放和洗碗区域。

遵守 & 执行

计划审查

重构或者对场所做重大的改变必须得到政府部门的核准。改变您场所的运营或者结构请联系环境卫生专家。大的改变需要制定规划 , 并经环境卫生规划检查和构建小组确认 , 电话(619) 338-2364.

颁发许可证

所有用于商业活动的食品场所必须有公共卫生许可证。许可证不准转换 , 同时限定负责人、地点、食品类别 , 除非因某些原因或者过期许可证暂停或者吊销。无证经营的场所会要求立即关门 , 并可能面对最高三倍于许可证费用的处罚。请注意您必须完成了许可申请 , 但相关费用并非表明已核准您可以营业。您的场所必须先有环境卫生专家进行检查并于核准。

为取得经营零售食品场所的许可证 , 请打电话(619) 338-2379 联系我们的公共信息专家。举行听证或者进行确定您是否遵守检查报告上的要点的联合检查或许会收取相关费用。

扣留

基于检查中的发现或者别的证据，环境卫生专家会将发现的未消毒的食品、设备或者器皿扣留，同时也会扣留受污或者掺假的食品、设备或者器皿。扣留的食品或物件除非执法人员取消扣留否则不得使用。

许可证暂停

如果发现食品场所存在着对公众或者场所个人有着极大健康威胁的隐患，则该场所会面临立即关门。要求即可关门的情形包括但不限于：

- 下水管道水溢出到食品场所
- 无法提供足够压力下的热水或冷水
- 停电延长.
- 30 天之内无法改进 C 级别
- 虫害泛滥 (蟑螂、老鼠、耗子、苍蝇等)
- 疾病传播
- 对有潜在危害性食品的温度控制不够安全
- 无法对食品接触面清洁和消毒
- 食品受污或者掺假

关闭的场所除非环境卫生局同意，否则不得重新开门。持牌人在收到因存在重大卫生隐患而被责令立即关门的通知之后的 15 天之内可以要求举行听证。

提供了听证机会之后，如果严重违反加州法律或者干涉执法人员履行职责，许可证仍会面临被整改、暂停或者吊销的处罚。

了解您的等级及等级卡悬挂须知

所有餐厅、酒吧、客栈、非营利的食品场所、零售食品处理单位、市场、和小饮食市场必须会到一张等级卡。等级卡的评分是以总共的分数扣除检查时违反食品卫生的分数。

A 级 90 – 100 分

这等级是指示出您的场所实质上符合所有需求。在您的检查报告的评论部分上将包含一些指导建议在下次检查之前可以改善您的经营和您的分数。

B 级 80 – 89 分

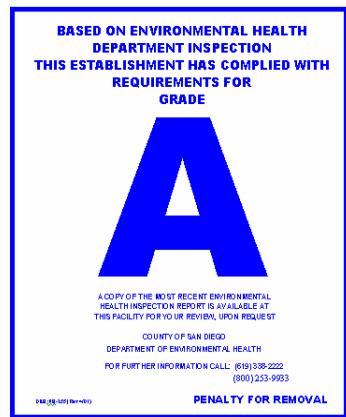
这等级是指示出您的场所须要重大的改善无论是在结构上或经营程序上。如果您得到了 B 级，您会同时收到一份正通知列出所犯违例项目及改善期限。

C 级 80 分以下

C 级是不合格的等级。它指示出您的营业场所需要重大的改正和改善。正式的违反通知和违反需求改正的地方将会随着 C 级而到来。营业场所必须要在收到 C 级的三十天之内通过合格等级或受到关闭处理。

在所有的经营时间里您必须悬挂出您的等级卡。场所经营时若没有悬挂等级卡会受到更多的法律管制。

请求重新评级检查



如果您的营业场所收到一张 A 级以外的等级卡时，若您希望在下一次例常检查之前请求重新评级检查，您将须要付费。一旦您付费用后您可以要求一次重新评级检查。依照您的请求指派专家到您的场去检查。

**圣地亚哥县
环境卫生局
食品房屋部门**

环境卫生专家的资质有哪些？

环境卫生专家(EHS) 要求具备评审学院的本科文凭，或者学习了基础生物、物理、环境科学课程达 30 个学期单元的大学本科文凭。所有食品环境部门中的环境卫生专家要求拥有合法的注册证，成为加州注册环境卫生专家。这个注册证证明环境卫生专家拥有专业的教育、培训和经验，具备更好地为社会服务的能力。

面临食源性疾病时如何处理？

我们鼓励食品场所的经营者将所有的食源性疾病打电话(619) 338-2356汇报给环境卫生部门。一旦报告被采纳，流行病联络处就会决定是否要进行现查检查。任何收到的有关食源性疾病的信息都是保密的。

对更多地参与圣地亚哥食品安全事宜有兴趣吗？

食品安全建议委员会 (FSAC) 每年会会面，讨论圣地亚哥县内的重要的食品安全议题。如果您对更多地参与食品安全建议委员会有兴趣请打电话(619) 338-2298. 联系我们。

要修建或者重建您的食品场所吗？

想建造或重建食品场所的人应该在开工之前向当地执法部门提供一份完整的、易读的、尺度合适的、详细的规划，供执法部门审阅和核准。食品房屋部门会在接到规划 20 个工作日内做出核准或者拒绝的决定，并告知申请人。关于更多的有关规划申请的信息，请打电话(619) 338-2364 联系规划检查小组。

食品房屋部门联系电话

值班的环境卫生专家	(619) 338-2379
投诉	(619) 338-2283
食源性疾病投诉 & 报告	(619) 338-2356
食品操作者培训信息	(619) 338-2484
规划检查小组	(619) 338-2364

网址: www.sdcdeh.org

电邮: fhdutyeh@sdcounty.ca.gov

San Diego Office
1255 Imperial Ave., 3rd Fl.
San Diego, CA 92101
(619) 338-2222
M-F 8am – 4:30 pm

San Marcos Office
151 E. Carmel St.
San Marcos, CA 92078
(760) 471-0730
M-F 8am – 4 pm

El Cajon Office
200 E. Main, 6th Fl.
El Cajon, CA 92020
(619) 441-4030
M-F 8am – 4 pm

重要联络点

圣地亚哥县
环境卫生局
食品与房屋处

Website: www.sdcdeh.org
E-mail: fhdutyeh@sdcounty.ca.gov
FAX: (619) 338-2245

环境卫生专家值班室 - (619) 338-2379
投诉中心- (619) 338-2283
食品中毒疾病投诉处- (619) 338-2356
饮食业员工卫生训练卡信息处 - (619) 338-2484 or (619) 338-2397 (西班牙语)
执照 - (619) 338-2087
审核计划单位 - (619) 338-2364 Fax: (619) 338-2377

San Diego Office
1255 Imperial Ave., 3rd Fl.
San Diego, CA 92101
(619) 338-2222
M-F 8 am – 5 pm

San Marcos Office
338 Via Vera Cruz, Rm. 201
San Marcos, CA 92069
(760) 471-0730
M - F 8 am – 4 pm

El Cajon Office
200 E. Main, 6th Fl.
El Cajon, CA 92020
(619) 441-4030
M - F 8 am – 4 pm

资源回收 - (877) 713-2784 (无危险废弃物)

美国农业部/美国食品及药物管理局

食品安全中心与营养应用扩大服务和信息中心

食品安全与营养应用中心与食品及药物管理局的职员联合，他们负责提高及保障公共卫生，以确保国家的食品供给是安全的、卫生的、有益健康的、及诚实的卷标且和化妆品有安全和适当的标签。

200 C Street SW (HFS-555)
Washington, DC 20204
免费信息专线:
(888) 723-3366 www.cfsan.fda.gov

食品疾病教育信息中心

美国农业部/食品及药物管理局食品中毒疾病教育信息中心预备有关食品中毒疾病预防教育、训练、和组织发展教育和训练信息给处理食品员工和消费者。

美国农业部/药监局食源性疾病教育信息中心
10301 Baltimore Blvd., Room 304
Beltsville, MD 20705-2351
(301) 504-5755

食品及药物管理局

联邦的(US 药监局, 小生意协助)-
(510) 637-3980 / 投诉 - (800) 495-3232

美国农业部肉类和家禽类热线(包括蛋)

这项免费服务在于帮助预防食品中毒疾病用回答方式答复有关安全储藏、处理、和肉、家禽、和蛋产品准备问题。

10:00am-4:00pm (周一至周五)
(800) 535-4555
(800) 256-7072 (TDD/TTY)

加州卫生署服务食品及药物分局

食品及药物分局的任务是保护和改善所有加州居民的卫生以保证食品、药物、医疗、化妆品和其它消费者产品是安全的不是劣质品的、不合法的商标或不实的广告；和有效的药物及医疗用品。

(800) 495-3232

食品设施废水排放联络处

(隔油池/截油器)

Carlsbad	(760) 438-2722 分机 7109	Imperial Beach	(619) 628-1357
Chula Vista	(619) 409-3805	La Mesa	(619) 667-1176
City of San Diego	(858) 654-4188	Lemon Grove	(619) 825-3927
Coronado	(619) 522-7380	National City	(619) 336-4210
County of San Diego	(619) 338-2364	Oceanside	(760) 435-3950
Del Mar	(858) 694-2212	Poway	(858) 668-4719
El Cajon	(619) 441-1726	San Marcos	(760) 744-1050
Encinitas	(760) 633-2770	Santee	(619) 448-4551
Leucadia	(760) 753-0155	Solana Beach	(858) 720-2477
Escondido	(760) 839-4647	Vista	(760) 639-6108 分机 1372 or 1371

各地区暴风雨水联络处

各地区暴风雨水热线:	(888) 846-0800 and (888) Think-Blue www.projectcleanwater.org
Carlsbad	(760) 602-2799
Chula Vista	(619) 397-6000
Coronado	(619) 522-7380
County of San Diego	(888) 846-0800
Del Mar	(760) 753-1120
El Cajon	(619) 441-1653
Encinitas	(760) 633-2787
Escondido	(760) 839-4668
Imperial Beach	(619) 428-4095
La Mesa	(619) 667-1340
Lemon Grove	(760) 825-3925
National City	(619) 336-4380
Oceanside	(760) 435-5800
Poway	(858) 668-4700
Port of San Diego	(619) 686-6254
San Diego	(619) 235-1000 热线 (619) 525-8647 总机
Santee	(619) 258-4100 分机 177
San Marcos	(760) 744-1050
Solana Beach	(858) 720-2477
Vista	(760) 726-1340 x1686 (英语), x1698 (西班牙语)

附录 A

自我检查清单

这检查表上所列出来的全部项目都是例常检查食品场所中为主要的评估范围项目。这份表是用来帮助您，食品经营者，在环境卫生局未来前，自我检查评估食品场所之用的全部条件。我们建议您详细核对这份表上的项目，并且将您认为已完成的项目画去。那些还没有被画去的可能被考虑为“违反”且须加以改正。我们希望这份表将可以帮助您维持您的食品场所在最高的标准质量里。

如果您有更多的问题，请打电话给我们的主要办公室(619) 338-2222
或电子邮件 fhdutyeh@sdcounty.ca.gov。

食品及房屋处

食品设施自我检验表

下列所列出的项目为例常食品场所检查中主要的评估范围项目。这份表是用来帮助您，食品的经营者，在环境卫生局未来前，自我检查评估食品场所状况用的检查准则。我们建议您详细核对这份表上的项目，并且将您认为已完成的项目画去。至于那些还没有被画去的可能被考虑成是“违反”的而须加以改正。我希望这份清单将可以帮助您维持您的食物场所 在最高的标准质量里。如果您有任何问题，请打电话给我们的主要办公室(619)338-2222 或电子邮件 fhdutyeh@sdcounty.ca.gov。

食品安全

- 1. 食品是从已经核准的来源处购买(取得县、州、或联邦政府的执照)。
- 2. 食品是经过检查且没有污染、假冒货、和受损过。
- 3. 拆除包装后的食品若有使用过或从吃饭的区域退回来过的必须丢弃。
- 4. 所有的食品存放时必须离开地面最少六吋。
- 5. 厕所不能使用于储存食品、设备、或补给品。
- 6. 生食在切割、加入调味料、烧煮或者制作前，必须清洗干净。
- 7. 食品应受到保护避免受到污垢、不必要的手直接接触、其它在上处漏下的食品、和其它形式的污染。
- 8. 所有的食品容器有合适的盖子及适当的标签。
- 9. 自助餐食品在经核准的方式里在自助区域里分配食品。
- 10. 禁止使用亚硫酸盐在易腐坏的食品上。
- 11. 食品产品在没有毒的容器里都贴上标签储存。
- 12. 分开生食与熟食。
- 13. 贝壳类食品的标签必须保持 90 天，如果使用的话，生的海湾生蚝必须张贴警告标志。生的海湾在每年 4 月 1 日至 10 月 31 日期间禁止销售。
- 14. 食品必须以卫生的方式运输和接收，并且有潜在危害性的食品必须放置在华氏 41 度以下或者华氏 135 度以上。

温度控制

- 1 潜在危害性的食品必须放置在华氏 41 度以下或者华氏 135 度以上。
- 2 温度计的精确度在正负两度的华氏温度里，温度计的位置无论在冰箱(外在刻度)整体部分，或位于冰箱内部里，在最温暖的位置上且容易看见读取的地方。
- 3.有一个精确金属探针温度计或热电偶，适合测量食品的温度，应随时可取得用以使用检查食品的温度。
- 4.食品产品的解冻只能在下列中的一种方法下进行 a) 在冰箱里， b) 用流动的冷水，在足够速度的饮用水下冲洗食品， c) 在微波炉里， d) 像烹调程序的一部分一样。
- 5.冷冻食品维持在冷冻状况。
- 6.已经融解的食品除非已经煮熟，否则不得重新冰冻起来。
- 7.在所有易腐坏的食品上使用急速冷却和重新加热的程序。
- 8.生的肉、鸡肉、鸡蛋和鱼必须烧煮到必要的温度，除非消费者提出自己的意见。许可的健康场所或者公共和私立学校不能提供来自于动物的生的或者未煮熟的食品。

员工健康&卫生

- 1.营业时间内，负责人必须时刻在场。
- 2.食品安全认证经理必须随时在场。
- 3.所有经手解除包装后的食品或器具的员工必须取得他们的食品卫生训练并且保留所有的记录以便随时查阅。所有员工必须掌握足够食品安全知识，以更好地履行职责。
- 4.员工在下列任一理由情况下需要用肥皂和温水来清洗他们的手: a) 在开始工作之前， b) 在上完厕所后立即清洗， c) 调换各种不同的工作之间， d) 任何时间须要预防食品污染时
- 5.经手处理食品或者器皿的员工必须没有开裂的伤口，有腹泻、呕吐、发热或者持续咳嗽、喷嚏或者鼻涕流脓症状的病人也不得经手这些工作。
- 6.员工衣衫整洁干净。
- 7.处理食品产品时使用钳子或其它工具。
- 8.员工的头发要适当扎起来。
- 9.员工在食品设施里禁止吸烟或使用烟草。
- 10.衣服和个人用品应用适当方式存放在适当地方。

水&下水道

- 1.所有的水槽在正常压力之下应完全可以使用热水和冷水。
- 2.所有的水槽排水正常。地板排水沟和地板水槽应在良好工作次序及干净之下。

- 3.配管系统必须维护正常，无漏水现象。
- 4.交叉连接控制置装有适当的安装和好的维修状况。(真空断路器和回流阻挡器)
- 5.隔油池和截油器应经常清洗。

A1

设备

- 1. 所有食品设备(如火炉、烤肉架、冷藏室、桌子、水槽、等等)是干净而且良好的维护和食品接触的表面都适当的清洗及消毒过。
- 2.不能使用的设备该修理好、更换过或搬离食品场所。
- 3.只有核准过的设备可以用核准的安装方法，安装在核准过的位置上。

器具

- 1.多功能服务器具只能使用下列的方式之一来清洗: a) 在核准的三个间隔水槽中(洗濯-冲水-消毒)用手洗， b) 化学消毒(洗碗机)确认与国家科学基金会标准相同。c) 高温消毒。
- 2.有适当的测试的材质测试消毒方法是容易读取使用的。
- 3.所有的器具是干净的、消毒过的、和好的维修状况里的。
- 4.损坏的或未经核准的器具已经修理好或更换过了。
- 5.储放时器具有适当的保护。
- 6.正确使用干抹布和湿抹布。

地板/墙壁/天花板

- 1.干净的地板，保持好的维护和在一个好的维修状况里。
- 2.墙壁、天花板和窗户都是干净的、良好的维护和在一个好的维修状况里。

厕所/更衣室/洗手槽

- 1.厕所设施是干净的，保养良好和可使用的。
- 2.厕所和更衣室的自我关上的门功能都正常。
- 3.所有单次使用的肥皂和纸巾分配器在所有的洗手槽之上有充分的补给且功能正常可使用。
- 4.厕所里要有足够的卫生纸可使用。
- 5.洗手标志要适当的悬挂且清晰明了易读。
- 6.在每一间厕所提供功能完善正常的通风设备。

灯光和通风

- 1.在场所里处处提供足够的灯光和通风。
- 2.排气通风过滤器是干净和有良好的维护。
- 3.灯光设备有核准的安全灯罩。

虫鼠控制

- 1 场所里避免虫鼠类群袭。
- 2.活生生的动物、鸟类、或家禽类是不允许在准备食品的区域。
- 3.户外的门和纱门是自我关上的，而关闭功能操作正常良好。
- 4.空气窗帘的功能操作正常。
- 5.只能使用认可的杀虫剂，且以适当方法使用。

垃圾

- 1.使用不会漏的而且有盖子的垃圾桶。
- 2.塑料袋在放入垃圾桶之前要打结绑好。
- 3.户外的垃圾箱是干净的和好的维修状况而且盖子是盖上的。
- 4.前提和垃圾区域是干净的和保养良好的。

经营

- 1.危险的物品(清洁用品)有适当的标签和储放在离开食品产品的地方。
- 2.设施里不能驻扎居住。
- 3.禁烟和急救标志(窒息)要适当的悬挂。
- 4.清洁设备和脏的布有适当地存放。
- 5.退回、损坏、或未加卷标的食品产品有适当的存放。
- 6.设施有现时的环境卫生局的执照用来经营且悬挂在明显的地方。
- 7.等级卡有适当的悬挂。
- 8.保留检查卡供顾客查询。

附录 B

主要违法点汇总

主要违法点要求即可进行整改行动或者合适的替代，直到违法行为被更正。当主要违法点无法即可改正或者无法找到合适的替代方案时，食品场所必须立即关闭受影响的区域直到违法行为得到纠正。

要点	主要违法点
传染性疾病;报告;限制 & 禁止	没有根据要求汇报生病病人，也没有对他们进行限制和禁止
严禁眼口鼻的分泌物	没有限制正经历着持续咳嗽、喷嚏或者鼻涕流脓，并且眼口鼻有分泌物的员工从事和暴露的食品、干净的设备、干净的器皿或者干净的抹布接触的工作。
手部清洁 & 正确洗手;正确使用手套	双手没有根据要求清洗，手套没有正确佩戴，或者手套使用于不止一个任务。
热藏和冷藏温度	没有任何干预的情况下，有潜在危害性的食品或者鸡蛋存放在华氏 50 度至 130 度之间的温度条件下。
时间作为控制公共安全的标准; 程序 & 记录	已标有时间的食品超过了标有的时间
正确的冷却方法	有潜在危害性的食品没有正确冷却
正确的冷却时间 & 温度	有潜在危害性的食品没有根据要求烹煮
热藏食品的正确加热程序	有潜在危害性的食品没有根据要求加热
食品状态良好、安全、没有掺假	食品已有证据表明已经受污或者掺假
食品接触面干净 & 消毒	对食品接触面的不正确消毒；不正确的希望机温度；食品接触面的受污有可能造成食品受污；没有根据要求对食品接触面进行消毒。
食品从核准渠道取得	食品以未经核准的方式进行运输；或者来自未经核准、不安全或者不经核查的渠道。
贝壳类食品存放标签、使用和展示	贝壳类食品认证标签遗失或者不完整；或者贝壳类食品的不正确湿存储（包括混合存储）。
遵守海湾生蚝规定	未经处理的海湾生蚝在被禁月份内销售或者供应（4月1日至10月31日）或者在11月1日至次年3月31日期间没有张贴警告标志。
遵从差异、专业化和 HACCP 计划：	如果使用减氧包装于有潜在危害性食品或者修正食品使用酸化性或者水活性或者修正场所没有获取 HACCP 规划，或者没有获取政府部门核准的 HACCP 规划，并且没有根据核准程序操作。
特定的健康护理场所/公共的&私人 的学校；严禁出现被禁食品	如果出售被禁食品
贮备热 & 冷水	<ul style="list-style-type: none">• 洗碗水槽内的热水低于华氏 110 度。• 水源供应受污或者未经核准。• 没有饮用水。
下水道 & 废水正确处理	<ul style="list-style-type: none">• 下水道或者废水蔓延至食品场所，会造成或者可能造成食品接触面的受污或者食品的受污。• 满溢或堵塞隔油池/拦截器• 没有可用的洗手间。
没有老鼠、昆虫、鸟或者动物	场所内留有新鲜粪便，呕吐物，尿渍，或咀嚼痕迹表明有蟑螂、鼠蚝和类似虫害（带有疾病），这造成或可能造成食品、设备、包装或者器皿的受污。

附录 C

食品安全风险控制计划

对零售食品产业和环境卫生局来说，食品安全的目标之一就是减少圣地亚哥县的食源性疾病。一起努力，我们可以集中精力于引致食源性疾病的风脸因素之上，改变员工可能导致食源性疾病的的操作习惯和食品制作习惯，一起朝着减少食源性疾病这个目标前进。

这本指南设计的目的在于提供给您有关如何改进和执行食品安全风险控制计划的信息。风险控制计划帮助您减少食品安全风险。它也会帮助您在食品召回时做出快速有效的反应。总体而言，风险控制计划包括下述程序：

1. 制作方法/加工指示
2. 温度控制
3. 核准的食品渠道
4. 接收
5. 员工卫生和健康
6. 虫害控制
7. 食品存放
8. 清洁和消毒
9. 食品安全/防卫
10. 食品召回
11. 文本和记录保持

我们鼓励您使用本指南手册中的建议找到适合自己食品场所经营的食品安全和程序的整改措施。

* **请注意本册子作指南之用，并非包括所有的情形。**

食品安全风险控制计划作业模型

目标

	<u>页码</u>
1. 制作方法/加工说明	39
2. 温度控制 程序工作单	40
• 温度计校准程序	42
• 温度计校准样本	43
• 温度控制样本	44
3. 确定核准渠道工作单	45
4. 接收程序工作单	46
• 接收记录样本	47
5. 员工卫生 & 健康程序工作单	48
• 食品员工报告协议样本	50
6. 虫害控制 程序工作单	51
7. 食品存放 程序工作单	52
8. 消毒操作程序(SOP's) 工作单	53
9. 食品安全& 防卫 程序工作单	54
10. 食品召回计划工作单	56
• 情况说明书 – 食品召回	57
11. 文本和记录保存程序工作单	60

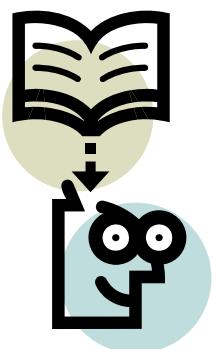
制作方法/加工说明

为在您场所供应的食品制作制作方法/加工说明。在制作方法和加工说明中简单的控制方法能够改进您对食源性疾病风险因素的控制。

评估您场所内每个菜谱项目的加工流程，检测哪些区域会导致风险因素“失去控制”。比如：

- a. 具体规定使用颜色砧板，用于分隔生动物产品和准备使用的食品的制作方法/加工说明是为了控制交叉感染的潜在危险。
- b. 经巴氏消毒的鸡蛋替代了制作方法中的生的或者未煮熟的鸡蛋，减少食源性疾病风险。
- c. 要求熟鸡的制作方法比如鸡色拉会使用商业化事先煮熟的鸡，以减少因为生鸡污染食品接触面和准备使用的食品的风险。
- d. 在烧煮好之后放入冷藏设备中之前先迅速在冰浴中冷却面食，减少危险时间区。

评估您场所内的食品制作加工流程是您能做的最重要的事情，因为这会发现需要加以控制的风险。无法控制食品风险因素将导致在您场所内的食源性疾病的爆发。



温度控制 程序工作单

I. 温度控制日志



温度控制程序的目的在于让易腐败/有潜在危害性的食品存放在适当的温度条件下，保持质量和安全。 温度控制日志, 或者类似的方法应该保有下面内容：

a. 每一个冰箱/冷却单位:

每天开始和营业之后每四个小时记录温度。具备警报功能的连续阅读系统可以代替温度控制日志。如果这样的话，每天上班都需要手动检查确保系统正在工作（参见温度控制日志样本）

b. 有潜在危害性食品的接受温度:

记录每次接受有潜在危害性食品时的食品内部温度。保留接收日志，注意收据/运输记录上的温度（参见接受日志），或者别的可适用的办法。

c. 用于有潜在危害性食品的热藏和冷藏单位:

当有潜在危害性食品放入热藏或冷藏单位时，记录食品的内部温度；同时营业之后，每四小时记录一次温度。（参见温度控制日志样本）。

d. 加热热藏食品:

食品加热之后，记录内部温度，确保达到州法规定。同时也要记录花多久时间让食品达到要求的温度(参见温度控制日志样本)。

e. 肉、鱼、蛋、鸡的烧煮:

食品烧煮之后，记录内部温度，确保达到了州法规定的温度（参见温度控制日志样本）。一些场所可能会销售食品，比如汉堡薄饼，这些要达到一定厚度的食品。这种情况下，应该建立标准的烧煮时间和温度，并且随机检查食品确保内部烧煮温度达到州法规定。**如果食品没有烧煮到要求的温度，必须提供消费者提醒(特别是烧煮好的动物产品不能提供给学校或者特定许可的健康护理场所)。**

II. 校准日志

有关温度校准的记录程序对于确保温度计精确性非常重要。必须尊崇生产厂家的说明。温度测试设备必须精确到正负华氏 2 度之内。诸如金属探针温度计之类的温度测试设备必须至少每周校准一次，或者每周更换一次。校准日志必须保存在案（参阅温度计校准程序和校准日志样本）。请注意，如果无论何时探针温度计碰到不慎掉落，严重摇晃、短时间温度变化剧烈或者别的影响精确性的情况时，则该温度计必须立即更换掉，这一点很重要。

III. 书面程序

书面程序应该包括 (最低限度):

- a. 记录温度的个人/职位
- b. 操作温度计校准的个人/职位
- c. 哪些食品的温度会被记录
- d. 合适记录温度
- e. 如何记录温度
- f. 哪些温度记录设备可以在室内调整或者核查 - 哪些 , 如果有的话 , 需要厂家或者权威服务代表的校准。
- g. 每一个温度记录设备何时需要校准
- h. 如何校准室内温度记录设备 ?
- i. 温度日志和校准日志保存在何处 ?
- j. 温度计使用之后的消毒程序 (比如 : 酒精擦拭)

温度计校准

温度计必须根据厂家说明经常性的校准，确保精确性。此外，有关温度计的调整记录必须保存。下附有记录本样本。

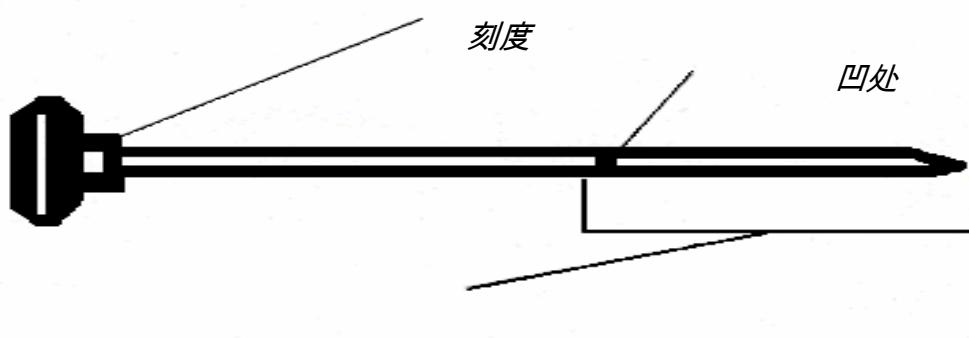
如果温度计没有如何校准的说明，您可根据下列方法校准：

冰点测试法：

1. 在一较大容器内放置冰块，最好弄碎。然后加入自来水，将之混合搅拌。
2. 将温度计插入冰水中，确保温度计的感应区，通常是双金属温度计底部一英寸处，完全浸没在其中。不要让温度计碰到容器的边或底部。等待 30 秒，或者等到温度计不在走动为止。
3. 如果是双金属温度计，用扳手或者粘附在护套上的工具稳稳握住整针头底部的校准刻度，不断调整，直到温度计指示 32°F (0°C)。

沸点测试法：

1. 将一盆干净的水煮沸。
2. 将温度计插入肥水中，确保感应区完全浸入水中。
3. 如果是双金属温度计，用扳手或者粘附在护套上的工具稳稳握住整针头底部的校准刻度，不断调整，直到温度计指示 212°F (100°C) 或者合适的沸点温度。



(我们推荐，温度计每周必须校准或者更换一次。)

(样本) 温度计调整记录本

(样本)温度日志

确认核准渠道的工作单

I. 确认核准渠道的系统

设置系统来确认食品渠道达到或者超过法律规定是非常重要。下述是几种我们建议的方式，帮助您确认您接收到食品来自核准的渠道：

- a. 法律监管的证据 (最近的检查报告, 州政府或者联邦政府的注册/许可 , 本地卫生许可证),
- b. 第三方监管结果(比如 : 国家科学基金或者国际商业学院),
- c. 基于 HACCP 或者别的风险控制系统的自我认证(保证),
- d. 猪肉和鸡肉食品上的美国农业部标签,
- e. 供应商提供的食品销售安全保证的影印件
- f. 实验室测试结果,
- g. 自我核查 (一些连锁店监控他们所买的食品),
- h. 坚持良好农业操作的认证 (对生产而言) ,
- i. 美国商业部核准的场所清单(海鲜)
<http://seafood.nmfs.noaa.gov>
- j. 名列州际或者加州贝壳类托运人名单 (软体贝壳) , 浏览 [www.dhs.ca.gov\fdb](http://www.dhs.ca.gov/fdb) 或者 www.ISSC.org
- k. 贝壳类食品标签 (软体贝壳)
- l. 海湾生蚝处理加工认证

II. 书面程序

书面程序包括(最低限度):

- a. 谁将认证核准的渠道.
- b. 保留什么记录作为核准渠道的证据.
- c. 什么时候、多久一次向供应商拿取核准渠道的认证
- d. 在哪里保存记录 , 保存多久

接收程序工作单

I. 接收的书面程序

书面程序包括(最低限度):

- a. 核对送来的货物，不允许无人负责的送货
 - 谁负责核对送来的货
- b. 保留食品装载购买处的清单和采购单/ 账单的副本
 - 哪些记录该保存 t
 - 哪里保存记录
- c. 检查送来的货，看是否有篡改、变色、针孔、漏水、不正常的包装、受污（鼠类出没和昆虫），以及有壳鸡蛋的干净和未破损，和温度的安全（参见接收日志样本）。同时请注意运送工具的状态（干净、维修良好、温度安全、没有昆虫、没有鼠类和板上没有肉汁）。
 - 谁负责检查运来的货
- d. 生的或者生的冷冻软体贝壳类容器必须有认证标签或贴标，内容包括种类、质量、捕获日期和捕获者或者托运者的姓名和认证号或者两者一起标上。贝壳类认证标签或者贴标应该维持到容器内已无存放物，然后自接收日期起算存放不少于 90 天。标签必须用墨水写。生的软体贝壳必须在内部温度不超过 7 摄氏度（华氏 45 度）的条件下接收，否则可以不接收。
- e. 不合格的食品项目. 有关被拒食品项目的记录应该得以保存（参见接收日志样本）。
 - 如果食品接收时没有达到相关要求，应该采取什么更正措施
 - 如何记录更正措施
- f. 核对收取的产品金额
 - 如何核对收取的金额和预定的金额
- g. 如果发现有关食品和运输记录的篡改，通知执法机关和公共健康部门。
 - 什么时候员工需要同志相关执法部门

IV. 记录:

- a. 有潜在危害性的食品温度和食品接收和运输时的状态
- b. 发票/运输文件
- c. 更正措施 (比如：由于食品受污或不再安全温度条件下而拒绝接收)

(样本) 接收日志

日期	内部批号	姓名/描述	供应商/厂家	批号	质量	温度	订单号	评论/更正措施

员工卫生 &健康 程序工作单

I. 食品员工作培训

您场所内的员工的知识含量是建立良好操作习惯的基础。所有在您场所内工作的人员掌握基础的食品安全和健康原则。基于情形，正规的阐述、一对一培训、政策和说明或者展示（正确洗手方法的展示）是合适的。

书面程序包括(最低限度):

- a. 雇佣之后 10 天之内进行员工食品安全培训(通过食品安全认证经理或者核准的食物操作者培训教官). 可以在部门网站 www.sdcdeh.org 找到核准的食品操作者培训教官。
- b. 确保每位食品操作者每三年至少参加一次测试 (70% 通过率) 。测试由食品安全认证管理经理或者县核准的食品操作者培训教官组织。
- c. 在开业或雇佣新的经理之后的 60 天内 , 提供至少一个食品安全认证经理。
- d. 如果由食品安全认证经理进行室内培训 , 则保留员工作培训日志和考试

II. 员工卫生和健康

书面的员工卫生&健康程序包括(最低限度):

- a. 在手洗水槽处准备洗手标志。
- b. 教导员工洗手的方式和时间。
- c. 确保员工穿着干净 , 为员工准备更衣室或者别的私人储藏区。
- d. 为有伤的员工准备手套/急救带。
- e. 为员工准备干净的、单独的休息/午餐区
- f. 在食品区域执行不准吸烟、吃饭或者饮用的规定(如果饮料容器封闭并有习惯的话 , 可以在场所内喝饮料)。

g. 制定生病员工的管理程序

您制定的生病员工的管理规定必须包含下述内容之一：

1. 如果食品员工被确诊患有下述胃肠疾病：伤寒，肝炎，痢疾，肠或志贺毒素大肠杆菌，诺瓦克或阿米巴，那么食品员工必须通知负责人。请谨记，如果您患有肠胃疾病，特别是腹泻和/或小腹痉挛、发热、呕吐时，您就不应参与接触食品或者器皿的工作。

请谨记，如果员工患有肠胃疾病，特别是腹泻和/或小腹痉挛、发热、呕吐时，他们就不应参与接触食品或者器皿的工作。

2. 如果您手上、手腕上、手臂上有开裂的伤口或者损伤，员工必须通知负责人。

记住，所有在这些地方的伤口和损伤必须进行防渗透性覆盖（比如指套）并且如果手上有伤，带上手套。身体别的地方的伤口和损伤应该用干燥的、耐用的、紧密的绷带绑好。

营业时间内，负责人必须在食品场所内。如果您生病，州法律要求负责人依据下列处理：

1. 如果您被确诊患有沙氏门菌、甲肝、伤寒,肝炎,痢疾,肠或志贺毒素大肠杆菌,诺瓦克或阿米巴(包括伤寒和霍乱) 请打电话(619) 338-2356.向环境卫生局报告。

2. 如果两个及其以上的人突患急性肠胃疾病，请打电话(619) 338-2356.向环境卫生局报告。

急性肠胃病包括腹泻（包括单独腹泻和带有呕吐的腹泻），发热。或者小腹痉挛。腹泻有时也会伴有呕吐现象，诸如发热或小腹痉挛也可能出现呕吐症状。

3. 如果食品操作者被确诊患有沙氏门菌、甲肝、伤寒,肝炎,痢疾,肠或志贺毒素大肠杆菌,诺瓦克或阿米巴(包括伤寒和霍乱) ，则禁止从事食品操作工作。

且只有圣地亚哥县环境卫生局和县卫生和人道服务部门才能够解除禁令，让这些操作者返回工作。

4. 如果食品操作者有急性肠胃疾病或者鼻腔疾病或者他们持续咳嗽、喷嚏和鼻腔流脓，则严格限制这些食品操作者经手暴露的食品、干净的设备、干净的抹布、干净的器皿和未包装的一次性服务设备。

当食品员工不再出现这些症状，则可以解除限制。

食品员工报告协议样本

目的：为了防止生病的员工，特别是患有诺瓦克，伤寒杆菌，痢疾杆菌.，阿米巴，肠(大肠杆菌)或产志贺毒素大肠杆菌，或肝炎病毒的员工通过食品将疾病传播。

本协议的目的在于告知食品员工在有所列症状或疾病的时候，必须告知负责人的义务。如此，负责人可以采取合适的方法，防止疾病的传播。

我同意向负责人报告：

任何下述症状开始(发作)的时候，包括发作日期，不论是不是在工作时间内：

1. 腹泻
2. 呕吐
3. 黄疸
4. 发热，喉咙嘶哑
5. 伤口感染，或者手上、手腕上、身体暴露部位或者身体别的部位由含脓的伤口，和没有正确覆盖的伤口和损伤(比如烫伤和受感染的伤口，无论多小)。

医疗诊断：

如果我被诊断患有诺瓦克,伤寒(伤寒),阿米巴,志贺菌(痢疾杆菌. 感染),大肠杆菌 O157 : H7 的或其他出血性大肠杆菌/志贺氏菌毒素大肠杆菌感染 或甲型肝炎(甲肝病毒感染)。

我已阅读(或者已向我解释)并且理解了加州零售食品法律第 113939 - 113950 部分和 113974 部分所规定的我的职责和这份我将遵守的协定：

1. 报告上述规定的内容，包括症状、诊断以及具体的部位.
2. 给予我的工作限制或者禁止.
3. 良好的卫生习惯.

本人已知晓，如果本人没有履行该协议中的相关条款，食品场所或相关法律部门就会采取进一步的措施，这有可能损害本人的就业，甚至有可能引起针对本人或者老板的法律措施。

食品员工姓名(请打印) _____

食品员工签名 _____ 日期 _____

持牌人或者代表签名 _____ 日期 _____

虫害控制程序工作单

I. 书面程序

虫害，比如老鼠、飞行昆虫、爬行昆虫和别的害虫必须远离食品场所。 制定积极的虫害控制计划有助于避免食品受污和产品损失。下面的建议是有关积极的虫害控制规划的，包括：

- a. 向许可的虫害控制专家 (PCO)求助。 了解谁是您的虫害控制专家，并且他们的 PCO 许可号码。确保您的 PCO 能够开展检查，并且将推荐措施作为服务合同的一部分。
- b. 只使用核准的杀虫剂。 确保杀虫剂的安全使用，以及根据标签上的方法予以使用。法律规定，PCO 必须记录下述有关现场访问内容的报告。确保在场所内使用杀虫剂并且根据标签上的说明使用。
 - 使用的杀虫剂
 - 使用的杀虫剂量
 - 杀虫剂使用的地方
- c. 对所有的设备/诱饵装置进行编号和分布。知道这些装备和诱饵装置是如何编号和分布的。场所内不准使用有毒诱饵。毒诱饵装置必须牢牢固定在地上或者建筑上。
- d. 每周记录 (如有问题，必须每天记录). 您的工作程序包括谁负责检查场所内外的诱饵装置/设备。
- e. 场内外的虫害控制措施不得少于每月一次。
- f. 清除老鼠繁殖和藏身的条件 (死水/池塘水，垃圾/废物堆积处，杂乱处、散落的食品处、有可能藏身的地方、靠近建筑外沿的植被、缺乏清洁的垃圾废物存放处等)
- g. 保持墙壁和架子或者托台之间的空间不受阻碍。
- h. 门窗必须防虫害 (墙上、纱窗上无洞，门下缝隙不得超过四分之一寸)。

II. 记录

- a. 虫害控制的支出收据 (推荐将环境评估作为服务协议的一部分)
- b. 所有设备/引诱设施的分布图
- c. 每周的虫害控制自我检查日志

食品储存程序工作单

I. 自我检查和书面程序

食品必须储存，这样能够免受虫害和污染。此外，如果某些食品没有正确存放，有机生物就可以滋生。为了保护食品，确保食品安全的书面程序必须包括（最低限度）：

- a. 准备充足的储存区。
- b. 将非食品和食品分开放置（包括化学试剂和清洁剂）。
- c. 确保毒的/毒素化学试剂安全不在销售位置。
- d. 将生食和准备食用的食品分开放置。
- e. 防止食品受污（正确的包装和覆盖）。
- f. 为挽救的或者返还的食品准备独立的有标签的储存区域。
- g. 执行有关处理挽救的、过期的、损坏的或者受污的食品的方案（包括准时处理这些损坏的、受污的或者过期的产品）。对这些食品的处置也必须记录在案。
- h. 调换存货，保证先进先出。
- i. 提供足够的照明和通风。
- j. 确保接收到的食品正确标签。
- k. 清洁和规划存储区域。
- l. 保持合适的存储区域温度。
- m. 在墙壁和存放的食品之间保持不受阻碍的，清晰描绘的空间。
- n. 将食品存放在离地板至少 6 英寸的地方，或者放入托盘并且可以由托盘顶、叉子或者别的装置轻易移动。

II. 书面程序工作单

上面所列项目必须包括在每月的自我检查程序中（参见自我检查程序工作单样本）。书面程序应该包括（最低限度）：

- a. 谁负责确保食品存储程序的执行和遵守。
- b. 您为执行上面上述所列项目而执行的方案。

消毒操作程序(SOPs)工作单

I. 掌握清洁程序,水质取样 , 和清洁日志

食品场所必须环境干净并进行良好的维修。必须进行有效的清洁，并且不会产生食品或者食品设备器皿的受污。

您的消毒操作程序包括 (最低限度) :

- a. 洗手间的每日清洁/维修日志 (保持干净、整齐和被保存)。
- b. 如果水来自水井，则须准备水质样品的结果 (尤其是场所内自制冰块)。这些情况下，水质取样应该根据相关法律进行，并且每年至少取样两次。
- c. 清洗和维修时间表和程序.

II. 书面程序

书面程序包括(最低限度):

- a. 洗手间的每日清洁/维修日志 (保持干净、整齐和被保存)，内容包括谁每日清洗和准备洗手间和哪里张贴清洗标志。
- b. 如果水来自水井，则须准备水质样品的结果 (尤其是场所内自制冰块)。 您的程序必须包括谁负责水质取样，水多久取一次样，以及您的水质许可证号。这通常都是州或者当地的许可证，但是您必须根据执法机关的要求确保水供应的安全。
- c. 一份重要的清洁和维修计划表和程序。您的程序将包括谁对确保完成下述清洁内容负责：
 - 食品接触面包括 (但不限于) 水槽、砧板、器皿、食品设备和桌面。不要遗忘抹布使用的程序，
 - 非食品接触面并且确保头顶的管道干净不破漏，
 - 叉子、托盘顶、托盘、衬垫、碗箱、器皿袋
 - 场所内外的零散或者急需的水
 - 食品运输房
 - 冰箱/冷藏器 (地板、墙壁、天花板、壁板) 和制冰机/冰铲
 - 管道和设备
 - 垃圾箱/垃圾碾压区域也需要确保有足够的废物处理频率
 - 地板、墙壁和天花板
 - 清洁卫生设施, 更衣室和午餐室
 - 其他需要清洁和维修的设备设施

III. 记录

- a. 洗手间清洁/维修日志.
- b. 水质取样测试结果.

食品安全&保障措施工作单

背景:

每一个食品场所都有责任提供安全和合乎卫生的食品给他们的顾客。食品和供水系统不能保护防备每一个可能性的危险，但是这指引清单是用以帮助零售食品场所经营者减少潜在性危险。

安全:

- 限制接近准备和贮藏食品的区域。
- 不让非员工在食品处理和贮藏区域。
- 门窗上锁只允许经授权的员工在这些区域里。
 火警通道不得阻塞。
- 监视访客和送货人员。使用访客记录。
- 向经理或警卫报告不寻常的活动。



被认可的来源处

- 确定供货商存有食品安全和保障计划。
- 核对送来的货物，不允许无人负责的送货。
- 保留食品装载购买处的清单和采购单/ 账单的副本以追踪所有的购买。
- 为食品设施的接收食品收据建立文书处理程序。
- 使用只经核准的食品来源。所有的农产品应该洗过后方能使用。
- 注意送货情况和产品质量。检查是否有擅改、褪色污染的小孔或不寻常的包装。

存放:

- 维持安全和完整性的贮藏区域。集中在可能性污染点上。
- 化学的和清洁的用品项目应该存放在远离食品和器具的一个指定区域里。
- 所有的食品项目和调味品应有适当保护防止污染的盖子 盖好在被认可的容器里之内。.

食品陈列/自助餐:

- 自助式或自助餐区域也许有危险。设立监视计划以观察该区域不单只正在补充食品时。
 - 所有新鲜煮好的食品不得补充到旧有食品的容器里。在服务区域摆放一个盛放新鲜制品，这样可中断潜在性污染的周期污染。
 - 应预防喷嚏给食品提供盖予以保护食品免受小滴污染。
-
- 当食品有被篡改应移走所有的食品勿作供应。



K1

食品安全与保障指引 (续)

水/冰:

- 提供/查证在饮料分配器上装上预防倒流装置。
- 在设施内部里的制冰器以避免污染。
- 水和冰必须取自核准的来源处。它应该送达以便保护受到污染。不要放置冰袋在地板上。

雇员:

- 所有的员工应接收足够的食品处理人员训练班，并有档案存留在管理处。
- 设定一项政策作为拣选雇员或审查雇员背景之用。
- 为新进的雇员提供足够的教育训练与适当的监督管理。
- 雇员应该穿着干净的制服。
- 提供安全有锁的储物柜给雇员摆放所有私有物以远离食品制作存储区域。



官方联络处:

- 疑似食品中毒疾病档（例如呕吐、腹泻和/或发烧）请向环境卫生局报告，电话（619）338-2356。
- 在下班时间之后，假日和周末联络环境卫生专家请透过县传达的，电话是（858）565-5255。
- 若被证实有中毒的情形时请立即与九一一联络。同时也向环境卫生局报告，电话（619）338-2379/2222。

在网络上，我们另外有食品安全信息和资源：

www.cdc.gov

www.FDA.gov

www.USDA.gov

www.sdcdeh.org

食品召回计划工作单

食品行业及其相关法律部门有这确保食品安全并且不会给消费者带去疾病的职责。因此一些执法机构会通过更正措施，将一些不合格的食品从流通领域中清楚。

召回却是企业“自愿”将有产品从市场中取回的行为，这有可能是企业的自主行为，也可能是应食品药品监督局或者美国农业部要求的行为，或许还是执法机构的决定。一般有三种召回的方式，取决于食品或饮料消费之后所产生的后果如何或者对消费者的健康影响程度：

1. 一级召回：基于一种合理的可能性，即使用被召回产品会产生严重的后果甚至死亡。
2. 二级召回：使用被召回产品可能产生暂时的或者医学可逆的不良健康后果，或者说产生严重的健康后果可能性不大。
3. 三级召回：使用被召回产品不大可能造成不良的健康后果。.

对于产品召回的反映

1. 知道您的食品供应商 – 保留他们的信息，比如营业地址、联系人和联系电话。
2. 保留有关产品信息、产品运送和产品目录的记录。
3. 经常阅读来自于您的供应商的信息。
4. 立即将待召回产品和其他产品分开放置。
5. 保留归还给供应商的产品记录。记录必须包含产品信息，比如产品名称、生产厂家、号码和/或生产日期。

请注意：本册子制作指南之用，并不包括所有情形。

如果发现有病例或死亡案例，请打电话(619) 338-2356 联系圣地亚哥县环境卫生局。更多资助，请打电话 (619) 338-2379 或者发邮件到 fhdutyeh@sdcounty.ca.gov。

情况说明书

食品召回

下述内容是根据美国农业部网站上发布的食品召回情况说明书制作的 ::

什么是食品召回？

食品召回是生产厂家或者销售商的自愿收回行动，使得公众能够避免产品可能造成的问题甚至引致的死亡。

谁监管食品产品？

美国农业部的食品安全和检查服务部门 (FSIS) 检查和规范在联邦监管的厂家中生产的肉类产品和鸡肉类产品以及加工过的鸡蛋（已经剥壳之后待进一步加工的鸡蛋）。食品安全和检查服务部门负责确保这些产品安全、完整并准确地标签。所有其它地食品由美国食品药品监管局监管。

召回的目的是什么？

召回的目的从市场中撤回有理由认为掺假（危害健康或者不适合公众消费）或者错误宣传（错误或者误导公众的标签和/或包装）的产品。

谁决定何时进行召回？

所有的召回都是自愿的。召回可能由于厂家或者销售商的自主愿望，也可能是应 FSIS 或者药品监督管理局的要求。如果一个厂家拒绝召回他们的产品，那么食品安全和检查服务部门作为执法机关在有理由相信产品危害公众健康或者不符合相关保护消费者的要求时，可以扣留和/或没收市场上的肉类和鸡类产品。

如何发现不安全产品？

FSIS 和药监局会通过多种手段和方式注意到不安全和不适当的产品。

- 由生产和销售的企业告知相关机构产品情况。
- 产品经过执法机关的抽烟检查发现不合格或者不合适
- 现场检查员和执法人员在日常检查中，获取了相关信息，并进行仔细观察，发现了不安全或者不适当标签的产品。
- 执法机关会根据消费者投诉、当地政府或者州政府提供的流行病数据，了解到不安全的食品。

执法机关了解到市场有某些不安全或者错误标签的产品，他们就会立即采取初步调查，以决定是否要求对该产品进行召回。

初步调查可能包含下面一些或者所有的步骤：

- 收集和鉴定受怀疑产品的信息
- 制定事件时间表;
- 联系生产厂家获取更多信息
- 和现查检查员以及执法人员进行讨论;
- 对宣称自己使用该食品而生病或受伤的消费者进行询问;
- 收集和分析食品样本；
- 联系州和当地的卫生部门.

农业部和药监局扮演什么角色？

在食品召回过程中，由于这些带有潜在危害性的食品以最快的方式从市场上下柜，公众的安全从而受到了保护。执法机关的首要职责就是近距离的监控企业的召回程序，提供科学专业的建议。

召回的级别有哪些？

一级召回 –适用一级召回的情形有：存在食用的食品会造成疾病或者死亡的合理可能性；受病菌感染的肉类，比如准备使用的食品中的单核细胞增多性李斯特菌或者生猪肉中的大肠杆菌 0157：H7 等；同时，过敏物质，比如花生或者鸡蛋，作为肉类产品的成分，却没有在标签上标明，也适用一级召回。

二级召回 –适用二级召回的情形有：食用的食品有可能（较一级召回可能性小）造成不良的健康后果；二级召回的一个例子就是，作为二级过敏物质的干牛奶作为香肠的一部分成分，却没有在标签上说明干牛奶。

三级召回 –适用三级召回的情形涉及到食用的食品不大会产生不利的健康后果。三级召回的一个例子就是加工的肉类产品，没有根据联邦法律，将增加的水标到标签上去。除了确定召回级别，相关大额机构还需要核实企业是否确认了产品和销售的信息，为召回提供便利。

还有别的哪些食品撤回措施？

别的食品下柜措施包括恢复存货、市场撤回或者产品停售。这些措施可能由厂家或者供应商展开，以保证质量控制或者别的事宜，不威胁到公众健康。.

农业部和药监局如何确认需召回的产品被实际召回了？

现场执法关于会进行“效率检查”，确保公司正在努力收回涉嫌的肉类和鸡类。会进行大量的效率检查确保召回在有效进行，并且确保企业寻找、收回、控制和处理食品的做法是根据法律要求进行的。

如果执法机关认定企业正在尽其所能的召回食品和正确处理被召回食品，企业会收到官方信函，通知其召回已经完成，不会面临执法机关的进一步行动。

农业部会保留召回的记录文本吗？

召回管理部门将保留所有由农业部 FSIS 开展的召回档案。

消费者在哪里可以找到食品产品的召回信息？

- 要了解有关肉类产品和鸡类产品的更多召回信息，消费者可以根据下列方式联系：农业部网站的联邦案件部分；农业部肉类鸡类热线 1-800-535-4555, 或者电子邮件: mphotline.fsis@USDA.gov
- 要了解其它产品的召回信息,请打电话 1-888-SAFE FOOD (1-888-723-3366).联系美国 FDA 食品安全与应用营养学中心
- 更多信息可以上网站浏览: www.foodsafety.gov .

公众可以在哪里找到召回处理的其它信息？

要了解更多有关召回处理的信息，消费者可以通过 FSIS 阅读下面的信息：：

- 肉类和鸡类产品的召回, FSIS Directive 8080.1, Rev.3(2000 年 1 月 19 日)PDF 文档
- 企业食品召回指南, FSIS Directive 8080.1, Rev. 3, 第 2 修正版 (2000 年 1 月 19 日). I PDF .改进食品安全和检查服务中的召回，召回政策工作组报告(1998 年 8 月). PDF 文档
- 食品安全和检查服务中的召回回顾,产品召回研究小组 , Dirk C. Gibson, Ph.D. 负责 (2000 年 1 月 1 日)
- 评估报告 –FSIS 召回告知和产业指南，评估和分析部门 OPPDE (2000 年 9 月 , 仅 PDF 文档)

文本和记录保存程序工作单

I. 文本和记录保存程序

文本和记录保存对于追踪场所的经营状况非常重要。必须设置有效的体系，确保记录根据所列计划完整无缺。记录必须有效组织，存放在安全区域，并保持一段较长的时间。谨记一个原则，如果您没有记录过，那它就没有发生过！

a. 记录的有效组织.

记录保存地点: _____

谁负责维持记录: _____

您会维持记录多久 : _____

b. 保留并定期观看顾客的投诉档案。从顾客的投诉类别中发现是否在食品和操作方面存在者问题。.

谁维持您的顾客投诉档案: _____

您的顾客投诉档案保存在何处: _____

c. 您应该维持的记录(最低限度):

1. 食品安全风险控制计划
2. 发票和运输记录
3. 核准渠道的核查
4. 至少 90 天之内的贝克列标签
5. 温度控制日志或者计算机打印
6. 温度计校准日志
7. 每月场所自我检查日志
8. 接收/运输/交接日志
9. 培训记录、食品操作者测试以及食品安全经资格证理
10. 清洁日志和规划
11. 挽回食品、过期食品、损坏食品或者受污食品的处理
12. 执行招呼的记录和信息。
13. 水质取样检测结果。
14. 虫害控制支出收据。(包括作为服务协议一部分的杀虫剂和相关推荐。)
15. 虫害控制设备/诱饵装置的分布图 (如果合法的话)。。
16. 每周的虫害控制检查日志。
17. 执法机关检查报告/核查记录。

附录 D

食品场所中发生严重灾祸或紧急事故或设备中断时的处理程序

食品场所中严重灾祸或紧急事故处理程序

在严重灾祸发生时水、下水道、和天然瓦斯管会破裂和中断。并且电力和电源服务通常都会破损和中断。基于这些可能性问题，食品操作者在灾祸和紧急事故时应该密切留意危险区和受影响区的公共警示。请遵从下列指导方针：

1. **水源供应问题:**如果自来水供应中断或污染，从这些水管来的自来水不能拿来饮用或烹调。建筑水管供给饮用的水源，咖啡机，饮料/苏打水制造机和有水制冰机，不能被人类使用。如他们用了，会有大的风险得到疾病或死亡由于污染的水源所造成的。

解决方案:使用瓶装的水。如果在食品营业场所里没有水可以饮用，必须立即停止营业，在恢复营业前必须先获得环境卫生局的批准。

2. **电力问题:**如果电力供应中断或完全没有电力，食品贮藏在冷藏室或冷冻库可能会腐坏，依电源中断的持续时间长短而定。如果没有电源的话，在可能的情况下，不要开启冰箱的门。未开启的冷藏室应该可以维持在华氏四十度或以下达四小时为止。冰箱的门一经打开之后温度维持不到二小时。容易腐坏的食品通常只可能保持在室温一个小时而不会变坏或有潜在性的卫生问题。（我们不赞成易腐坏的食品贮藏在室温下。在加利福尼亚州卫生和安全法规之下，他们必须全时间都维持在华氏四十度或以下，或华氏一百四十度或以上。上述只适用在灾祸情况下。）冷冻食品一旦经过融解就不能再重新冷冻。

解决方案:试着保持易腐坏的食品在华氏四十度或以下。使用干净未受污染的冰来帮助保持这些食品在适当的温度。任何腐坏的食品应该放置在封闭的塑料垃圾袋里并且倒入大型垃圾装卸卡车。确定大型垃圾装卸卡车盖子要盖好以预防蚊蝇滋生和鼠类动物乱咬。

3. **下水道问题:**如果下水道管曾经破裂或破损，任何水或下水道从食品营业场所可能不是开始回留到室内的场所里就会开始溢出到场所外，或两者都会发生。

解决方案:立即中止使用所有的厕所设施，和任何的废水排放。食品场地必须立即关闭。设法控制下水道排输到建筑物外以避免公众受害，并且使用任何的消毒水或漂白水来帮助消毒该区域。任何食品，包括罐子或瓶子，若被下水道水所污染必须适当地倒入大型垃圾装卸卡车且不能清洗后再次使用。所有的地板和被污染的设备必须彻底的清洗和消毒。

4. **天然瓦斯管问题:**如果天然瓦斯管线破裂和中断服务，在食品设施里的一些设备将无法继续使用，包括火炉、蒸气桌、和热水器。

解决方案:倘若没有天然瓦斯供给，食品场所将会有经营问题。任何的多功能使用器具，像是盘子和银器不能够适当的洗濯和消毒，则须使用后即丢的器具，如纸巾或是塑料盘子、杯子、刀子、叉子、和匙子。员工也将无法适当的洗手。除非该设施是完全使用事先包装好的食品营业场所，我们的部门建议该食品设施关闭直到恢复服务为止。

5. **火灾:**火灾有时因地震或其它灾害而引起。

解决方案:如果食品设施陷于火灾之中，该场所必须立即关闭并需在重新营业前经我们的部门检查。



圣地亚哥县

环境卫生局

有关沸水公告的信息 (餐馆和酒吧)

当本地或州卫生部门发布“沸水公告”的时候，所有的食品场所除了那些销售事先包装食品的场所，必须立即中止一切食品制作以及未包装食品的销售，直到水源被确定安全为止。当“沸水公告”取消，水质再次安全的时候，水源供应商、圣地亚哥县环境卫生部门和/或新闻发布会将给经营者一些建议：

“沸水公告”取消之后：

场所事项：

- 运行所有的水龙头 3 到 5 分钟，用安全的水冲刷水管，然后水龙头才能使用，即使是洗手间、水槽、服务员室和饮水机的水龙头也要这么做。
- 冲刷水归案，并对所有的冰块机、咖啡机、搅拌机和饮水机进行消毒。参阅下面的冰块机清洗指南。
- 对所有和水供应管道有关的材料、水槽和设备进行清洁和消毒。
- 根据厂家推荐的程序，对水柔软剂进行消毒，然后放回水管内；对冰块机、水处理系统、饮料自动售货机中的过滤器消毒，或者更换小型过滤器中的膜；更换成炭过滤器或者更换掉过滤器中的炭膜。
- 重新洗刷碗碟、多用途器皿和工作区域并对他们予以消毒。

食品事项：

- 处理掉在“沸水公告”之前就有可能受污的食品；比如：
 - 制作好的准备食用的水果蔬菜或者和生的水果蔬菜混合的食品，他们可能是被受污的水清洗的。.
 - 有水或者冰块作为成分或作冷却处理之用的食品或者碗碟。
 - 有供水系统提供的水制作的冰或饮料 比如：果汁、冰茶、咖啡。
 -

获取有关沸水公告状态或者建议的相关信息，请联系：

大型饮水系统：

- 您的水供应商 - 联系信息可能包含在沸水公告中。
- 加州卫生服务局 - 饮用水部 (619) 525-4159
- 县水质部门热线(858) 522-6600
- 县环境卫生部门网址: <http://www.sdcdeh.org/deh>
- 县环境卫生部值班室(619) 338-2379

乡村地区的小型饮水系统

- 圣地亚哥县小型饮水系统 - (858) 694-3113
- 县环境卫生局值班室 (619) 338-2379

带有可拆除和不可拆除制冰器的自动制冰机的清洁和消毒程序

发布沸水公告时的操作程序

1. 终止制冰机的运作。贴上“严禁使用”标志。处理掉残余的冰块。
2. 关掉水源，排掉机器内的水。
3. 如果可能，根据厂家推荐的清洁和消毒程序操作。

厂家可能会说明不能使用氯水。

带有可拆除冰块接触面的商业制冰机的清洁和消毒。

如果没有厂家的说明，根据上面的第一步和第二步操作：

1. 把机器内所有接触冰块的部件拆除掉。.
2. 在热的清洁剂水中清洗所有的部件。用软刷去掉灰尘和锈泥。包括衬垫和圆环在内的尼龙和橡胶部件应该用抹布清洗干净，用清水冲刷干净。
3. 将部件浸入消毒溶液中30秒。使用根据厂家说明制定的氨水溶液，或者在三加仑水中加入一盎司漂白粉配成的清洗液。30秒后让这些不见风干。。
4. 在接触消毒后的部件之前先清洗双手。
5. 重新组装机器。用干净的氯水溶液擦干净所有暴露的部件，然后风干。
6. 重新启动机器。把一开始制作的冰块扔掉。

带有不可拆除冰块接触面的商业制冰机的清洁和消毒。

带有不可拆除冰块接触面的机器符合NSF/ANSI12条标准，设计有消毒液在机器内流转。厂家可能会说明在清洗程序中不要使用氯水。如果不使用的话：

1. 将残余冰块从冰块储藏器中拿走。关掉机器，让机器中的残余冰块融化。
2. 关掉电力和水源供应。通过机器有效排水，冲刷掉机器中任何的残余水和灰尘。
3. 运行机器2到4个冰冻流程。把制掉的冰块扔掉。
4. 关掉水源供应。
5. 把系统内的水和冰块排除掉。
6. 让热水清洗液在机器内流转至少2分钟，然后排干净系统。
7. 让干净的饮用水流转至少2分钟，然后排干净系统。
8. 流转消毒液。使用根据厂家说明制定的氨水溶液，或者在三加仑水中加入一盎司漂白粉配成的清洗液。让这些液体在机器内流转2分钟，然后排干净系统。
9. 清洗、冲刷和消毒任何存储箱。
10. 将排水阀放置回原来位置，运作机器。
11. 丢掉开始制作的冰。

这些渠道来自多中渠道，包括加州卫生服务部门。



圣地亚哥县

环境卫生局

食品经营者火灾后自救

进入之前...

- 检查建筑外部的损坏。
- 如果建筑内部结构有问题，请联系消防部门。

重新开业之前

- 联系环境卫生局 (fhdutyeh@sdcounty.ca.gov or (619) 338-2379 或者您的当地的环境卫生专家咨询是否允许重新开业。

如果可以安全进入...

检查:

- 饮用水源.
- 电源.
- 下水道系统.
- 天然气源.
- 建筑结构的安全性.



去除:

- 所有易受火、火灾碎片、灭火剂、浓烟、水或者火灾损坏影响的食品。
- 温度在华氏 41 度和 140 度之间所有的高风险食品.

评估:

- 被火灾损坏的食品和食品类别.
- 联系您的保险公司 和/或 许可的食品挽救商，让他们查看并评估可能的损失

场所内需要彻底清洁和消毒的物品:

- 所有的食品接触面
- 所有的器皿.
- 所有碗碟玻璃器皿.
- 设备的外表面
- 所有的墙壁、地板和天花板
- 所有的头罩和头罩过滤器。.
- 所有的工作站和餐桌台.
- 所有设备的空气入口.
- 所有的通风口



食品经营者火灾后自救

如果场所经营者打算继续食品经营和销售事先包装的食品：

检验下面内容：

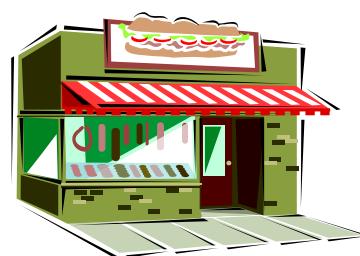
- 可以提供热饮用水和冷饮用水的储备。
- 可以提供洗手物品的储备。
- 可以提供厕所的储备。
- 可以提供电力和天然气（如果适用的话）服务。
- 冰箱 和/或冰冻设备能够维持食品在华氏 41 度及以下。
- 热藏食品设备能够维持食品在华氏 140 度及以上。
- 受损坏食品不再销售。.
- 所有的食品能够免受污染
- 不存在虫鼠污染。



如果食品经营者打算只出售实现包装的食品且不需要冰冻或加热……

检验下面内容：

- 受损坏食品不再销售。
- 所有的食品能够免受污染。
- 不存在虫鼠污染。
- 有洗手设施。
- 有洗手间设施。





圣地亚哥县

环境卫生局

食品经营者火灾后的自救

损坏的食品

下面的检查清单提供了零售场所在受火灾、烟熏和灰尘影响之后的有关抢救食品操作的信息。损坏的食品不得销售和适用，并且需要正确处理：

检查罐装食品：

由热或者压力造成损害的任何食品。

与液体水、下水道、化学试剂、清水或者地板水的接触面（即使是清水也会受污）。

与灰尘、碎片或者化学试剂的接触面。

遗失的标签。

罐头面严重凹陷

盖子凹陷

盖子封口损坏。

封口和边沿缝合处的生锈

缝合处、封口或者罐头边的凸出。

封口的开启。

罐头盒缝合处的开启。

漏水或者刺破。



检查瓶装食品的下列内容：

任何因火灾或者压力造成的损坏

封口或者盖子的松动。

破损、碎裂或者裂缝。

标签损坏或者遗失。

与液体水、下水道、化学试剂、清水或者地板水的接触面（即使是清水也会受污）。

开启容器时味道怪异

检查有关制作的下列内容：

热力损坏或者火灾损坏，包括灰尘和烟熏。

残留

物理损坏。

杂质。

与液体水、下水道、化学试剂、清水或者地板水的接触面（即使时清水也会受污）。

气味怪异或者损坏



火灾后食品经营者的自救:损坏的食品 (续)

检查包装食品和容器的下列内容 :

包装被剥离、撕裂或者开启。

包装上积聚的残余物质。.

产品的有形损失.

与液体水、下水道、化学试剂、清水或者地板水的接触面 (即使时清水也会受污) 。

产品如果漏水、破损、玻璃碎裂或者别的受污时 , 必须舍弃掉。

检查事先包装食品的损坏:

从每一货价中抽取一些事先包装的食品作为样本。

开启样本 , 看有否烟熏、杂志或者损坏。检查之后丢弃样本。

如果样品有证据显示包装内的是食品受污或者破损 , 将那个架子上所有的食品拿掉 , 等待注册食品挽救者评估。

如果样品没有证据显示产批受污 , 却显示有容易去除的污点 , 那么用水和纸巾擦干净架子上剩余的产品。注意只能用水和纸巾擦 , 并且经常更换纸巾。

在所有的事先包装食品区域继续这个流程。

别的食品 (需要处理):

原先妥善分离的粮食和面粉 , 现在却被煮烧了/不再可以流动了。

显示内部包装有污的箔包装。

受污的散装食品必须丢弃。

冷冻和/或冰冻的食品在超过华氏 41 度温度下必须丢弃。在华氏 41 度及以下温度环境中的冷冻可以被挽救出来。

如果食品还有上述所列的问题 , 那么这些食品就不准销售或者提供给公众.....

要点:

在一个隔离的区域内堆积损坏的食品和受污的容器 . .

对变质食品加上两个塑料袋 , 然后放入防水的紧闭的垃圾箱或者垃圾筒 , 如果量不大的话。

联系您的废物处理公司 , 商量垃圾的处理和掩埋的安排。可能需要更多的垃圾箱。。

联系您的保险公司寻求受损食品的保险。。

联系注册食品挽救商做评估并且查阅。。

切忌:

将损坏的食品放回架子中。

尝试修复损坏的容器。

重新贴上损坏的、撕裂的、遗失的标签。

将已经损坏或者弄脏的产品存放超过 7 天。。





圣地亚哥县

环境卫生局

停电延长时的食品安全操作

由于圣地亚哥县可能面临电力紧缺，县环境卫生局提供下列食品安全操作指示，防止电力中断时食源性疾病的发生：

- 紧闭冰箱和冷冻设备的门。保持诸如肉类鸡类产品的食品在华氏 41 度或者更冷。
- 电力一旦中断，不要将热的或者未冷冻的食品放入冰箱。否则会提高冰箱的内部温度。必要时用冰块冷却。所有在停电之前制作完成且没有迅速冷却的食品必须丢弃。
- 如果冰箱未满，将包装食品组合放置，这样他们能够更有效地维持冷温。没有电力，满的冰箱会保持冰冻约 2 天。半满地冰箱只能维持保持冰冻一天。
- 如果您事先知道停电并且知道停电超过 4 小时，那么将必须冷冻的食品搬到冰箱内，如果空间允许的话。
- 如果需要的话，适用冰块或者冰袋做备用冷却剂。
- 把肉类和鸡类产品与别的食品分开放置，这样一旦这些食品融化，也不会将液体滴到别的食品上。
- 丢掉任何温度已经上升到室内温度至少 2 个小时的解冻食品。
- 如果停电时间延长，那么一些场所需要安排临时性冷冻存储单位（比如移动设备/拖车）。
- 停电时厨房通风设备将会关闭。请注意停电通风系统不运作时，烟、热和油的排放会引发警报和抑火系统。.

当怀疑时，丢掉它！

当电力恢复时，所有有潜在危害性的食品必须评估他们合适的温度。如果有潜在危害性的食品在室温环境下超过 2 小时，那么细菌就会在它们上面快速繁殖。在华氏 41 度或者更冷的环境下解冻的食品必须尽早的使用掉。不要重新冷冻解冻的食品。烧煮食品年到合适的温度确保食品安全。



圣地亚哥县 环境卫生局

在发生天然气事故的情况下安全使用干冰

干冰是固化的二氧化碳。当干冰融化时，它会变成二氧化碳气体。二氧化碳气体存在于我们生活的环境中，但是很分散，它无色无味。

使用干冰时我需要采取特别的预防措施吗？

使用干冰时有很多事先预防的措施要采取：

- 干冰温度低于常规冰块，所以它能够冻伤皮肤。所以在使用干冰时需要带上绝缘手套。当切割时，需要带上防护镜和面罩。
- 把干冰放在小孩能接触到的范围之外。
- 不要食用和吞咽干冰。
- 避免吸进二氧化碳气体.

我会因干冰而窒息死亡吗？

在狭小的没有良好通风的情况下，干冰是极度危险的。干冰融化时会变成二氧化碳，在狭小的空间内，二氧化碳会逐渐累计。如果有足够的二氧化碳气体，人体就会变得不清醒，一些情况下，甚至会引发死亡。

安全使用干冰

二氧化碳气体比空气重，所以他可以在地下室或者别的地势低的地方积聚。

当运输干冰时，保持交通运输的窗户开启让新鲜空气进入。

在规则储存的冷藏器或者冰箱内使用的干冰数量不大可能产生能引致健康问题的足够二氧化碳气体。干冰可以用来为这些容器内的食品做冷却之用。

我能在大型的能容纳人的冰冻设备中使用干冰吗？

在大型的能容纳人的冰冻设备、封闭的卡车箱内、或者别的通风不好的狭小空间内使用干冰是非常危险的。大量的干冰会产生大量的二氧化碳，这会对进入这个空间的人造成致命的伤害。

暴露在过多的二氧化碳环境下会有什么症状？

暴露在过多的二氧化碳环境下人体产生的症状包括头痛、呼吸困难；严重情况下，会有恶心和呕吐。

使用干冰做食品冷却剂时的技巧

- 定购大小形状合适的干冰，因为切割干冰非常困难和危险。
- 把干冰存放在有点漏风的容器内。如果不通风的话，当干冰融化时，二氧化碳气体会逐渐在罐体和容器内产生压力。

安全使用干冰

我需要多少干冰？

您需要的用来维持冰箱和冷冻设备的干冰数量并不固定。下面是一些用来冷冻食品的基本技巧：

冰箱内：

- 家用冰箱每天需要大约 10 磅干冰。
- 干冰会冷冻食品，所以把会被冻坏的食品放在与干冰尽可能远的地方。
- 把冰块放在家用型设备的底部。在玻璃架子内放置报纸或者别的物质作为绝缘体，防止架子裂缝。
- 保持液体密封，这样在冰箱内开始充满二氧化碳气体的时候，液体不会被二氧化碳化。

冷藏柜内：

- 卧式冰柜每天使用干冰 40 磅至 50 磅，放在食品上方。
- 家庭用冰箱/冷藏器联合设备。
- 底部有冷冻器的设备一天需要 15 至 25 磅干冰一天，放在食品上方。
- 顶部有冷冻器的设备一天需要 20 至 30 磅干冰一天，放在食品上方和周围。
- 边上有冷冻器的设备一天需要 30 至 40 磅干冰一天，放在食品上方和周围。

如何处理掉干冰？

- 因为干冰会造成二氧化碳气体和压力的累积，所以不能把干冰扔到下水道、垃圾箱、垃圾盒等地方。
- 让剩余的干冰放在通风良好的空间内融化为气体。

附录 E

主要食源性疾病的病源

主要食源性疾病的病源

有关的生物体或毒素	明显的症状	大约症状发生的时间	有关的食品和风险因素	预防方法
上肠胃道症状 (反胃 , 呕吐) 第一次发生或主要的因素				
含金的葡萄球菌和它的进入毒素	恶心、呕吐、作呕、腹泻、腹痛、疲劳。	1-6 小时 平均 2-4 小时	重新加热食品；火腿和其它肉类；家禽类，蛋制品和其它蛋白质食品；三明治；牛奶和奶酪产品；马铃薯色拉；古时布甸；奶油馅饼；色拉调味品。	避免从没有洗过的手得到污染；实行好的个人卫生习惯；拒绝用有皮肤传染病菌的员工从事食品处理和准备工作；适当冷冻食品，准备好了的食品该即冷却。
仙人掌杆菌	呕吐、腹部绞痛、腹泻、恶心。	8-16 小时 (2-4 小时 可能呕吐)	米类产品；淀粉类产品（马铃薯，生面团和奶酪产品）；酱汁；布丁；汤；砂锅菜；面粉糕饼；色拉；肉类；牛奶；蔬菜；和鱼。	小心时间和温度控制和快速冷却方法使食品冷却；足够的煮熟食品时间。
下肠胃道症状 (腹部绞痛 , 腹泻) 第一次发生或主要的因素				
梭状芽胞杆菌，仙人掌杆菌，链球菌排泄物，链球菌沉淀物。	腹部绞痛，腹泻，腐烂的腹泻与梭状芽孢杆菌，有时恶心和呕吐。	2-36 小时, 平均 6-12 小时	煮过的肉、肉制品、家禽类、炖肉、肉汁、豆子曾经不合适的冷却。	在冷却和重新加热煮食品时小心时间和温度的控制。避免从不洁的裸露的手得到污染；实行良好的个人卫生习惯健。
沙门氏菌种类（包括亚历桑那沙门氏菌），志贺氏杆菌，进入而引起疾病的艾斯克里奇亚腹痛，其它进入的细菌，使副铁血红素细胞溶解的弧菌属，幽西尼亞结肠炎善于模仿人的流行性感冒和急性的盲肠炎。 水性的铜绿色单细胞有机体，蛇颈龙志贺氏杆菌，同性菌血性空肠炎，霍乱弧菌属（O1 和 非- O1 ）易受伤的热带榕属植物的弧菌属，生长在江河中的弧菌属。	有时可能腹部绞痛，腹泻，呕吐，发烧，寒冷，不舒服，恶心，头痛。有时腹泻时流血或黏液，由弧菌属所引起的皮肤损伤。幽西尼亞结肠炎善于模仿人的流行性感冒和急性的盲肠炎。	12-74 小时, 平均 18-36 小时	家禽肉和家禽类制品、肉和肉制品、鱼、虾、牛奶、有壳的蛋和蛋制品、甜瓜切片、西红柿切片、生芽和其它新鲜农产品、进口的奶酪、未加热杀菌的牛奶和苹果酒/汁、未消毒过滤的水、（易受弧菌属感染）-生或尚未煮熟的海鲜食品（特别是生蚝）	避免交叉式污染，冷藏食品、彻底煮家禽类时维持在至少华氏一百六十五度（摄氏七十四度）下至少十五秒钟；煮猪肉时至少在华氏一百四十五度下维持十五秒钟；煮牛肉时至少在华氏一百五十五度（摄氏六十八度）下维持十五秒钟。实行个人良好的卫生习惯；如果生病且有腹泻和呕吐时不要准备食品或服务供给食品给顾客。

肠病毒	腹泻，发烧，呕吐，腹部痛，呼吸症状。	3-5 天	生或未煮熟的贝类；喝水，冰；生或未煮熟的蔬菜；新鲜水果和色拉；牛奶和牛奶制品。	从被认可的食品来源处获取贝类；避免从手上交叉污染；确保食品处理人员实行良好的卫生习惯；清洁和消毒食品接触面；彻底煮熟食品至最小到安全的内部温度；和使用卫与氯化合的水。
肠梨形鞭毛虫	类黏蛋白腹泻（脂肪状大便）下腹部疼痛，体重减轻。	1-6 星期	水；冰；色拉；其它生蔬菜。	使用卫生与氯化合的水；确保食品处理人员实行良好的卫生习惯；小心清洗生农产品。

神经症状(视觉不安，眩晕，激动，麻痹) 出现

贝类毒素	*** 请看 肠 胃炎和神经症状 (贝类毒素) (这附录)	少于 1 小时	贝类 (蚌，蛤，海扇贝，等等) (神经贝类中毒也许受到红潮影响)	从被认可的食品来源处获取贝类；彻底煮熟食品至少要到安全的内部温度；贝类经常都要适当的冷藏；避免在红潮时期吃贝类动物。
烟毒	激动和麻木，肠胃炎，头昏眼花，口干，肌肉疼痛，瞳孔放大，视线模糊，麻痹。	1-6 小时	热带鱼	捕捉到的鱼要立即适当的冷藏；从被认可的食品来源处获取热带鱼。
梭状芽孢杆菌、肉毒杆菌和它的神经毒素	眩晕，迭影或视线模糊，丧失光反映，难以吞咽、说话、和呼吸，口干，虚弱，和呼吸器官的麻痹。	2 小时到 6 天, 通常 12-36 小时	食品若在处理过程之下或温度误用在储藏室里；罐装的低酸食品，无处理过的大蒜- 和- 油产品，在奶油酱里嫩煎的洋葱；剩余的烤马铃薯；炖肉；肉/ 家禽制成的面包。	不使用家庭式-罐装产品；"腌制"项目和大量，庞大的食品，使用时要小心时间和温度的控制；购买只有成酸性的大蒜-和-油混合物和保留在冷藏里；嫩煎的洋葱次序；迅速地冷却剩余的食品。

过敏症状 (脸部红肿，搔痒) 出现

组织胺(鲭亚目鱼)	头痛，头昏眼花，恶心，呕吐，辣味，燃烧到喉咙，脸部红肿，胃痛，皮肤搔痒。	小于 1 小时	鲭亚目鱼(鲔鱼，鲭鱼，马海鱼，马林鱼)	捕捉到的鱼要立即适当的冷藏。
-----------	--------------------------------------	---------	---------------------	----------------

一般的传染症状(发烧，寒冷，不舒服，疲劳，疼痛，淋巴结肿大) 出现

旋毛虫病	肠胃炎，发烧，眼睛浮肿，出汗，肌肉痛，寒冷，疲劳，呼吸困难。	4-28 天, 平均 9 天	主要从尚未煮熟的猪肉，猎物的肉，熊肉，海象肉。	彻底的煮熟食品到最起码的内部安全温度；煮猪肉时最低温度要到华氏的一百六十度；避免交叉污染。
沙门氏菌病	不舒服，头痛，发烧，咳嗽，恶心，呕吐，便秘，腹痛，寒冷，玫瑰斑点，有血大便。	7-28 天, 平均 14 天	污染的水或贝类；食品为有病的人所处理和没有随后加热的。	彻底的煮熟食品到最起码的内部安全温度；避免交叉污染；不让生病的员工处理食品；确保食品处理人员实行良好的个人卫生习惯；使用卫生的，消毒过的水。
住血原虫病	发烧，头痛，肌痛，疹子。	10-13 天	猪肉；煮的不够熟的汉堡。	彻底的煮熟食品到达内部安全的温度。

胃肠的和神经毒上的症状- (贝类的毒素)

麻痹性的贝类食品中毒(PSP) (岩毒素 saxitoxins)	激动，燃烧，麻痹，睡意，语无伦次的，呼吸器官的停顿。	0.5 到 2 小时	贝类只能来自美国北美洲的东北或西北海岸。以及中美洲和亚洲。	从被认可的食品来源处获取贝类；煮熟食品到达内部安全的温度，所有时间贝类都要适当的冷藏；
神经毒性的贝类食品中毒(NSP) (brevetoxins)	冷热感觉颠倒，激动，嘴唇、舌头、喉咙麻木；肌肉疼痛，头昏眼花，腹泻，呕吐。	2-5 分到 3-4 小时	贝类动物 (蚌，蛤，海扇贝，等等) (神经毒性的贝类食品中毒也许与红潮有关联)	从被认可的食品来源处获取贝类；煮熟食品到达内部安全的温度，所有时间贝类都要适当的冷藏；避免在红潮时期吃贝类动物。
腹泻性的贝类食品中毒(DSP) (dinophysis toxin, okadaic acid, pectenotoxin, yessotoxin)	反胃，呕吐，腹泻，腹痛，寒冷，发烧。	30 分 到 2-3 小时	贝类动物 (蚌，蛤，海扇贝，等等)	从被认可的食品来源处获取贝类；煮熟食品到达内部安全的温度，所有时间贝类都要适当的冷藏；避免在红潮时期吃贝类动物。
健忘症性的贝类食品中毒(ASP) (domoic acid)	呕吐，腹泻，腹痛，意识混乱，失去记忆，方向知觉的丧失 (迷惑)，疫病发作，昏迷。	24 小时(胃肠的) 到 48 小时(神经)	蚌，蛤，螃蟹。	捕捉到的鱼要立即适当的冷藏。从被认可的食品来源处获取贝类；煮熟食品到达内部安全的温度。

参考: 1. U.S. Food & Drug Administration, Center For Food Safety & Applied Nutrition, Bad Bug Book. (1992). www.cfsan.fda.gov

美國食品及藥物管理局，關於食品安全和應用營養學，壞蟲書。

2. National Restaurant Association Educational Foundation, ServSafe Essentials, (1999).

附录 F

食品场所里的隔油池/ 截油器

圣地亚哥县环境卫生局政策

1. 所有新的隔油池/ 截油器必须要安装在食品场所的外面。
2. 一个合法的空气隙分离是为确切维护水槽或设备排水到隔油池之前先排放到地板水槽。
3. 结构的艰难预先排除配置在食品场所区域外面的隔油池（食品和器具仓库，准备，和洗濯区域）必须要经过部门的核准认可而且食品营业场所的拥有者或是他的指定代理者必须委托一封信，用档证明为什么不能安装在外面的食品活动区域。以下这些列案也许可以应用：
 - a) 在食品场所的内部里有一个分开的区域是指定给隔油池的但在食品场所外面的区域如：
 - i. 一个房间或是范围用来给管理人或机械设备的地方。这个房间或范围如此设计是为使维修员工和用隔油池的设备时不需要进入食品范围。
 - ii. 一个范围接近后面或送货门让维修者进入。隔油池不能在一个交通范围和至少远离墙壁六吋。
 - b) 放置隔油池的的盖子必须与地板齐平。
 - c) 在特别情况之下，若地板由于高度绷紧的水泥而不宜锯切，那么小的或侧面的隔油池可容许突出地面。进入隔油池的管必须保留着合法的空气隙，和隔油池的底部要一直密封到地面，这样的情况必须获得计划审核单位的核准。
4. 这些要求条例不适合用在现有的食品场所里的现有的隔油池，除非要经过一场重大的装修。
5. 环境卫生局（DEH），食品与房屋处，计划审核单位将会提供"技术上的协助"来查证这些情况。如需更多的信息请向计划审核单位索取，电话是（619）338-2364。

附录 G

备办食品/输送食品的交通工具

加州卫生与安全法规要求所有的食品制造、生产、储存、...运送...都要无污染、完全无搀杂的、无瑕疵的而且是来自核准过的资源。这指引目的是给经营备办食品和输送食品的交通工具业者立下准则，以确保食品合乎卫生适合人类消耗。

- 备办食品者。这项生意是为野餐、结婚、宴会、舞会、和聚会等提供食品，但不限制只为这些。这包括由一个有执照的食品场之外所准备的食品和将食品运送到指定地方的服务机构。
- 备办食品/输送食品的交通工具。运送食品、饮料和相关器材的交通工具与备办食品功能有关。
- 送零售食品的交通工具。食品从一个许可的零售食品设施送达经由个人或公司行号除了许可的食品设施的员工。
- 备办食品功能。在现有的卫生系统管理的营业场所之外，备办食品者提供食品给个人或多人享用的任何的事件。备办食品的功能不包括那些个人参予或雇用于青年组织、教会、教会社交、私人俱乐部或其它的非营利协会的宗教、慈善、公民改善、青年发展、社交的、政治上的、或教育性质的单位购买食品、食品产品、或饮料、提供免费或以廉价售给他们的会员于食品及食品产品饮之内或场所之外享用、或在一般大众的募款事件、为消费食品土地上，食品品、或饮料的服务或贩卖，如果服务或贩卖食品、食品产品、或饮料不构成俱乐部或协会主要的目的或功能，并且如果没有指派全职员工或会员来照顾或执行设备的使用在像这样的安排里。

卫生执照

圣地亚哥县法律第 61.110 条文里所示，一个经营像备办食品经营者和备办食品场所租用营业场所者如同经营一种受卫生条例管制的生意须获得一张公共卫生执照。

食品运输

1. 所有细菌快速增长的食品必须保持在华氏四十一度以下或全时间在华氏一百四十度以上。虽然州法律说细菌快速增长的食品运送时间超过三十分钟时要在冷藏到华氏四十五度下进行运送，我们慎重地建议那细菌快速增长的食品在运送时保持冷寒在华氏四十一度。
2. 在离开合乎卫生条例的场所以前所有的未拆包装准备好的食品必须放置在认可的有盖容器里，并且保持在这样的容器里直到食品被食用为止。
3. 化学用品在车子里时必须是放置在个别的橱柜里。
5. 食品器具必须有遮盖和保护以防污染。
6. 用以运输食品的车辆必须是密封的和维持在干净和卫生的状况下。

H1

备办食品场所的必要条件

1. 所有雇员侍候食品的地方必须提供洗手的设备:
 - a. 遥远的场地必须提供最低限度五加仑热水容器含有包括自下供水的水龙头、肥皂、和纸巾分配器的在这个场地；或
 - b. 一个场所能够供应流动的热水与冷水、肥皂和在二百尺范围之内装有纸巾的分配器的设备服务的场所才会被认可。
2. 卫生条件:
 - a. 不允许从"家里"准备的食品。
 - b. 食品处理人员必须穿着干净的制服和遮盖头发。
 - c. 食品处理人员必须有食品卫生训练的证书并且老板或雇员成功的通过被核准和公认合格的食品卫生安全证明课程。
 - d. 器具和设备必须在开始清洗和消毒之后适当的贮藏。
 - (1) 在核准过认可的物资供应所/ 总部里。
 - (2) 从核准过认可的设备出租公司。
 - e. 就卫生清洁而言设备必须是依照美国国家标学会公认合格的证明规划，证明为合乎卫生规格。
 - f. 必须提供足够的垃圾和废弃物容器。

有关备办食品与食品运输方面更多的信息，请打电话到(619) 338-2379。

附录 H

临时活动

要在公共集会里贩卖食品需要拥有另一张临时经营食品的执照。因此，所有的食品卖主，包括餐馆，都必需要申请一张临时活动的执照。临时活动是限制在一个九十天的期间里不得超过二十五天。必须有活动的赞助者在每一次活动举行之前至少三十天申请存档备案。

临时活动包括游行、街道义卖会、节日庆典、和其它经核准的公众活动。食品必须是准备好的和处理好的在一个卫生的环境之下进行以保障公共卫生。费用的不同取决于执照的种类。如果活动在十四天之前还没收到申请书，则需缴交一项延迟申请费用。

除了"临时的食品场地执照"之外，若摊位有贩卖开启/未开启的食品，则每一摊位至少有一位销售员要持有食品处理人员卫生训练证书。

申请新的许可证

1. 提交填妥的"申请临食品场所执照"。表格可以从我们的网站 www.sdcdeh.org找到。支票抬头请写 "圣地亚哥县"。
2. 请将申请表填妥后连同费用交给或寄到环境卫生局 "环境卫生局 (DEH)"。

申请被批准时，环境卫生专家将处理您的"临时食品场所执照"并在活动的当天发给您或交给您的活动主办者/赞助者。如果您对这些条文有问题，请打电话到特别的活动单位，电话是 (619) 338-2363。

非营利慈善组织

1. 非营利组织可以免费经营两个活动，但申请程序须要在进行活动至少两个星期之前提交申请书。
2. 非营利组织不需要缴交申请执照费用，但是如果在活动之前少于两个星期申请送件的话，则需要缴付延迟申请的费用。
3. 非营利状态的证明文件是须要交上的: IRS 501 (c) (3)

流动车食品营业者

1. 合法的流动车食品营业者可以参与临时活动而不须另外执照。
2. 影印一份现有的执照并且寄给活动的赞助者。

附录 I

危害分析重点控制(HACCP)

危害分析重点控制(HACCP)是一般知识技术来维护食品安全。危害分析重点控制是预防而不是一个反作用的系统。食品营业场所可以为顾客来使用它确保食品产品安全。它不是零风险系统，而是设计用来为顾客减少风险的食品安全危险。危害分析重点控制不是一个孤独的计划，而是一个控制程序的大系统中的一部份且必须是有条理地存放着令危害分析重点控制有效地运作。

危害分析重点控制系统帮助食品场所经营者做下列各项：

- 鉴定食品和那些多数可能成为食品中毒疾病的起因的程序。
- 开发将会减少爆发食品中毒疾病风险的程序。
- 监视程序以保持食品安全。
- 查证您所提供的食品是否一致的安全。

危害分析重点控制计划是叙述某一场所需要遵守的程序的将遵循的书面档。每一危害重点分析计划是特别为某些场所、它的菜单、它的装备、它的处理程序、和它的经营管理。而拟的危害分析重点制要点计划是以下列原则为基础的：

- 原则 1：进行一项危险分析。
- 原则 2：设立控制重点 (CCP)。
- 原则 3：建立控制重点界限。
- 原则 4：建立监察程序。
- 原则 5：建立矫正程序。
- 原则 6：建立确证程序。
- 原则 7：建立记录保留和文件程序。

食品场所的老板和经营者对食品安全有主要的责任。危害分析重点控制计划的发展和实行是可信赖和有责任的步骤以帮助确定为消耗提供安全的食品。想要更多有关在您的场所如何发展和实行危害分析重点控制计划的信息请参访美国食品及药物管理局，食品安全中心和应用营养学网站在 www.cfsan.fda.gov。

附录 J

外卖或剩余食品标签

环境卫生局，食品与房屋处，建议食品设施经营者贴上" 外卖" 标签在顾客剩余食品包装上。这是一个很好的方法来教育顾客如何适当地处理剩余食品以确保食品依然安全食用。圣地亚哥县食品和饮料协会在这个附录里提供卷标样本。

外卖标签 (样标)

餐馆号: _____ 电话号码: _____

易腐坏的食品应该全时间保持冷藏在华氏四十一度以下。当重新加热时，热度至少需要在华氏一百六十五度才能食用。剩余食品应该在二十四小时之内食完。

不要任意与食品的安全打赌！

剩余食品标签 (样标)

用餐之后，剩余食品应该尽可能冷藏越快越好。肉类应该切成三英寸或较小的薄片并且所有的食品应该储存在小、浅的容器尽快的冷却。确定将烤火鸡或鸡里的所有的填塞物拿走，并且分开储存。内脏杂物也应该分开储存。剩余食品应该在三天之内吃完。剩余食品应该重新加热到华氏一百六十五度（摄氏七十四度）。外卖的调味料、汤、和肉汁必须煮沸。

附录 K

生蚝需求

加利福尼亚州卫生服务部 (DHS) 在二零零三年四月修正州规则以避免弧菌属 (*V. vulnificus*) 因食用海湾生蚝而中毒甚至死亡。最显著的的修订限制贩卖在每年四月一日到十月三十一日之间从墨西哥湾收获的生蚝，除非生蚝经过合乎科学上的有效处理程序减少弧菌属感染、疾病原因的有机生物、到无法测出的阶级。

介于四月一日到十月三十一日的时候，不需要为海湾生蚝贴上警告标志，因为只有治疗过的海湾生蚝是允许在零售食品场所里。介于十一月到三月之间，当未经处理的海湾生蚝可以贩卖、食用、或分送给零售场所，修正过的法规部分持续需要海湾生蚝警告标志张贴在明显的位置。

海湾生蚝警告标志，需要用英语和西班牙语两种语言的标语，张贴在明显的和易读取的客户定购点菜位置之前。标志样本与在这个附录里的字语相同，文字和标志大小在州规则有特别说明，且应该经由食品设施经营者习惯使用的模板。

*加利福尼亚州法规规定，第 13675 条文里的第 17 条条款。

警告

这个场所供应从墨西哥湾来的生蚝。

如果一个人有肝病（如酒精使肝硬化），癌或其它长期病而抵抗力非常衰弱，吃了这些蚝可能会得到严重疾病或死亡。

假如您吃生蚝后发病了您应该立刻看医生。如果您不知道您是否会有危险，可以请教您的医生。

AVISO IMPORTANTE

**ESTA FACILIDAD OFRECE OSTRAS CRUDAS
DEL GOLFO DE MEXICO.**

**COMER ESTAS OSTRAS CRUDAS PUEDE
CAUSAR UNA ENFERMEDAD GRAVE Y HASTA
LA MUERTE EN LA Raw Gulf Oyster Requirements S
PERSONAS QUE PADECEN DE
ENFERMEDADES DEL HIGADO (POR
EJEMPLO, CIRROSIS ALCOHOLICA), CANCER
U OTRAS ENFERMEDADES CRONICAS QUE
DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLOGICO.**

Si usted come ostras crudas y se enferma, debe buscar atención médica inmediatamente. Si usted cree estar en peligro, debe consultar a un médico.

菜单需要警告标语

警告

这个场所供应从墨西哥湾来的生蚝。如果一个人有肝病（如酒精使肝硬化），癌或其它长期

注意：标语的尺寸决定于印出来的字面大小。

法规特别需求：

1. 印出来的字面大小不得小于十点。
2. 警告标语须要在一个方框里且周围要有不小于八分之一英寸的空白空间。

在西班牙语下的菜单警告标语（相同的规格和印出的大小）

AVISO IMPORTANTE

ESTA FACILIDAD OFRECE OSTRAS CRUDAS DEL GOLFO DE MEXICO.
COMER ESTAS OSTRAS CRUDAS PUEDE CAUSAR UNA ENFERMEDAD
GRAVE Y HASTA LA MUERTE EN LAS PERSONAS QUE PADECEN DE
ENFERMEDADES DEL HIGADO (POR EJEMPLO, CIRROSIS ALCOHOLICA),
~~CANCER DE HIGADO, OTRAS ENFERMEDADES HEPATICAS QUE DEBILITAN EL~~

需要的菜单警告标语

法规详细说明：

1. 卡片尺寸 - 形状和尺寸 (正方形 - 边长四吋 ; 矩形 - 五尺三吋)
2. 印出的标题和首两项声明的字面大小不得小于 12 点。

剩余的句子印出时字面不得小于 10 点。

3" X 5" 桌上展示卡

警告

这个场所供应从墨西哥湾来的生蚝。

如果一个人有肝病 (如酒精使肝硬化) , 癌或其它长期病而
抵抗力非常衰弱 , 吃了这些蚝可能会得到严重疾病或死亡。

假如您吃生蚝后发病了您应该立刻看医生。如果您不知道您是否会有危险 , 可以请教您的医生。

圣地亚哥县,环境卫生局

4" x 4" 桌面展示卡

AVISO IMPORTANTE

ESTA FACILIDAD OFRECE OSTRAS CRUDAS DEL GOLFO
DE MEXICO.

COMER ESTAS OSTRAS CRUDAS PUEDE CAUSAR UNA
ENFERMEDAD GRAVE Y HASTA LA MUERTE EN LAS
PERSONAS QUE PADECEN DE ENFERMEDADES DEL
HIGADO (POR EJEMPLO, CIRROSIS ALCOHOLICA),
CANCER U OTRAS ENFERMEDADES CRONICAS QUE
DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLOGICO.

Si usted come ostras crudas y se enferma, debe buscar
atención médica inmediatamente. Si usted cree estar en
peligro, debe consultar a un médico.

County of San Diego, Department of Environmental Health

附录 L

食品过敏

产业指南

有关食品过敏的问题和回答，包括 2004 年的食品过敏标签和消费者保护法

这份指南阐述了当下的食品药品监督管理局对这个问题进行的思考。这并非为任何个人创造和寻求任何权力，也无意约束药监局或者公众。如果替代方式能够符合相关法律规章的要求，那么也可以使用替代的方式。如果您想探讨替代方案，联系药监局中否则执行该指南的官员。如果您不能确认该联系哪个官员，可以打文件开头页所列的电话号码。

I. 引言

1938 年，联邦食品、药品和化妆品法律第 403 (i) 部分刚开始实行。这部法律要求食品如果含有两个或以上的成分，就必须对食品贴上标签，列明这些成分的普通名或使用名（除了种类、调味料和色彩可以作为一个类别列明）。虽然这些成分说明提供了有关食品过敏的信息给消费者，但是在一些情况下，成分的普通名和使用名并不为消费者所熟悉，许多消费者并不知道这些成分过敏物质或者会导致食品过敏。鉴于这种情况，至少部分由于这种情况，2004 年食品过敏标签和消费者保护法案出台。（FALCPA）（Pub. L. 108-282）。

指南第一版含有有关食品过敏的问题和答案，包括食品过敏标签和消费者保护法案的问题和答案。药品监督局希望通过发行指南的后续版本，增加新的问题和答案；通过查看加入问题的时间可以检验是不是新的问题和答案。

美国药品监督局指南，包括这份指南，并不说明任何法律义务和职责。相反，指南手册中描述的当前的药监局关于这个问题的思考，只能被当作建议查看，除非引用了相关的法律条款。“应该”这个词的使用是指建议或者推荐一些事情，但并不是要求。

II. 问题和答案

1. 2004 年的食品过敏标签和消费者保护法案是什么？

The [2004 年食品过敏标签和消费者保护法案\(FALCPA\)](#) (Public Law 108-282) 于 2004 年 8 月实行，除了别的事项之外，这部法律特别规定了包含过敏成分的食品标签。

2. 食品过敏标签和消费者保护法案(FALCPA)规定的标签要求何时开始对在美国销售的包装食品生效？

联邦食品药品化妆品法案监管下的所有包装食品，如果是在 2006 年 1 月 1 日或之后标签的，必须符合关于 FALCPA 中的有关食品过敏的相关标签要求。

3. 一旦新法施行，不符合 FALCPA 要求标签的产品是不是必须从市场上下柜？

FALCPA 不要求 2006 年 1 月 1 日之前标签的产品采取如此措施。

4. 什么是“主要食品过敏？”

根据 FALCPA，“主要食品过敏”是指下述五个食品或三个食品类别中的成分或者包含有来自下述食品的蛋白质：

- 牛奶
- 鸡蛋
- 鱼
- 甲壳贝类
- 果实
- 小麦
- 花生
- 大豆

5. 标明的成分来自于三种认定为“主要食品过敏原”食品种类（即果实、鱼、甲壳贝类）的时候的时候，FALCPA 要求标明具体品种吗？

是的。 FALCPA 规定在涉及到果实时，必须具体说明是哪个品种的果实（比如：杏仁，“山核桃”，“核桃”）。鱼类（比如：鲈鱼,牙鲆,鳕）和甲壳类贝类（蟹、龙虾或者虾）的具体品种也要标明。

6. 除了 FALCPA 公布的，还有别的食品过敏原吗？

国会曾定义八种食品或者食品种类为“主要食品过敏原”。这些食品或者食品种类构成了所有的食品过敏原的九成。尽管个别人对一些别的食品也会过敏，但是含有这些成分的包装食品不需要根据 FALCPA 予以标签。

7. 哪些类型的食品由 FALCPA 规定标签？

适用于 FALCPA 要求适用于所有在美国销售的由联邦食品药品化妆品法案监管的包装食品，包括国内生产的和进口的食品。药品监督局监管所有的食品，除了肉类产品、鸡肉类产品和蛋类产品。

8. 处于自然状态下的新鲜的水果蔬菜也受 FALCPA 约束吗？

不是。生的处于自然状态下的农产品比如新鲜的水果蔬菜不受 FALCPA 监管。

9. FALCPA 监管那些有美国农业部监管的经包装的肉类、鸡肉类和鸡蛋类产品的标签吗？

FALCPA 的要求仅仅适用于联邦食品药品和化妆品法律监管的产品。我们推荐由农业部监管的肉类产品、鸡肉类产品和鸡蛋类产品的标签问题，请咨询美国农业部的相关机构。

10. "大豆," "黄豆"这些词意相同的词语的使用符合 FALCPA 关于标签的相关要求吗？

是的。“大豆”“黄豆”这些词语是“大豆”这个普通名或者使用名的合理同义词，任何一个词语都可以确认为食品来源含有主要食品过敏原“大豆”。

11. 在什么时候在标签上使用“大豆”而不是它的同义词是合适的？

使用大豆作为成分之一或者作为多种成分中的一种成分（比如酱油或豆腐）的包装食品应该继续使用“大豆”这个词作为这一成分的合适的普通名或者使用名，以此来正确确认这种成分。（酱油（水、小麦大豆盐））。

12. “花生”这个词的单数形式能够替代它的复数形式吗？单数形式的词语（比如“杏仁”，“山核桃”，“核桃”这次词语的单数形式）能够用来描述不同种类的“果实”（比如“杏仁”，“山核桃”，“核桃”这次词语的复数形式）吗？这符合 FALCPA 有关标签方面的规定吗？

是的。药监局认为“花生”的单数形式是“花生”复数形式的合理替代词语。不同果实种类的词汇可以即可以用单数形式表示，也可以用复数形式表示，以期符合 RALCPA 有关标签方面的规定。

13. 根据 FALCPA 要求提供的食品标签上如果有“含有”这种表述的话，是不是只需要列明在包装食品成分清单上不存在的食品过敏原的食品来源名称就可以了？

不。如果“含有”这种表述使用在食品标签上，那么这种表述必须包括作为包装食品成分的所有食品过敏原的食品来源的名称。比如，如果在成分清单上标明了“酪蛋白酸钠”“乳清”，“蛋黄”，“天然花生风味”，那么清单旁边的“含有”表述必须以等同于成分清单上的字体大小确认这些所列的食品过敏原的三种来源（比如含有牛奶、鸡蛋花生）。

14. 是不是包装食品上不止“含有”一种表述用来标明食品过敏原的存在？

是的。“含有”这种表述仅仅限于标明“含有”用来制作包装食品成分的所有食品过敏原的食品来源。另外，如果下面三个条件，除了“含有”之外，也可以使用别的词语来更精确的描述任何食品过敏原的存在：

- a. “含有”这个描述必须以词语“含有”开头，并且“含有”(contain)这个词的 c 大写。
(是否可以在“含有”这个描述中运用加粗的字体和标点符号是可以选择的。)
- b. 食品标签上标明的食品过敏原的食品来源的名称必须和 FALCPA 标明的名称一致，除了食品来源名称用单数形式或者复数形式标明，(比如：核桃的单复数形式) 或者同义词“黄豆”有可能代替“大豆”等情形。÷
- c. 如果包含在食品标签之上，“含有”这种描述必须确认所有食品过敏原的食品来源的名称，无论这些过敏原是在食品中还是在食品成分中。

15. 不遵守 FALCPA 规定会有处罚吗？

是的。如果包装产品中的一种没有符合 FALCPA 关于标签方面的要求，那么根据联邦食品药品和化妆品法，企业以及管理层可能面临民事处罚，刑事处罚或者两种处罚。如果产品的标签不符合 FALCPA 的要求，药监局可能要求扣留这些食品。此外，可能要求含有没有表明过敏原成分的食品由厂家或者销售商召回。

16. FALCPA 要求食品生产厂商在他们的产品上标上提示性语句吗？比如“可能含有[过敏原]，或者在也加工过敏原的场所中加工过”。

不。FALCPA 并不要求使用提示性标签，包括标明食品中可能出自食品生产加工程序的未经注意的成分。FALCPA 要求 药监局向国会提交一份报告，报告的一部分用来评估使用和消费者参考提示性标签。在早期的指南中，药监局建议使用诸如“可能含有[过敏原]”之类的提示性标签，作为执行良好操作规范(GMP)的一种方式。此外，任何诸如“可能含有[过敏原]”之类的提示性语句必须真实不误导公众。

17. FALCPA 要求药监局对食品过敏原设置所谓的门槛吗？

FALCPA 不要求药监局对任何食品过敏原设置门槛。当然也不排除这种可能性，即药监局在审阅了提交上来的要求某种成分从 FALCPA 的标签规定中去除的申诉或者通知之后，会考虑为这种或者更多的食品过敏原设置门槛。

附录 M

公共健康控制的时间

“公共健康控制的时间 (TPHC)”这种处理可以作为有潜在危害性食品在烧煮前的工作供应的替代方法，也可以是那些展示的或者为即时消费所需的准备食用的有潜在危害性食品的替代方法。

如果使用 TPHC，书面程序应当事先制定并且在场所内进行维护。如果环境卫生专家要求，这些程序也必须提供给他们，以确保遵守加州有关使用 TPHC 的法律。如果无法提供书面程序，那么 TPHC 无法使用。

书面程序必须包括下述内容：

1. 食品应当标明或者以其它的方式确定当食品从温度控制中拿出来之后已经超过四小时的时间。
2. 食品准备食用，那么应该在食品从温度控制中拿出来之后的连续四小时之内被烧煮和供应，或者丢弃。食品不允许稍后重新供应。您也不能将时间分开来计算。时间必须是连续的否则食品必须丢弃，即时只过了 2 个小时您却已准备打烊了。
3. 在未标明的容器或者包装内的食品或者已经标明超过 4 小时限制的食品应该丢弃掉。

请注意 TPHC 不能在特定许可的健康护理场所和公立私立学校餐厅的生鸡蛋上使用，这一点很重要。

备注

(本页空白专为备注而用)